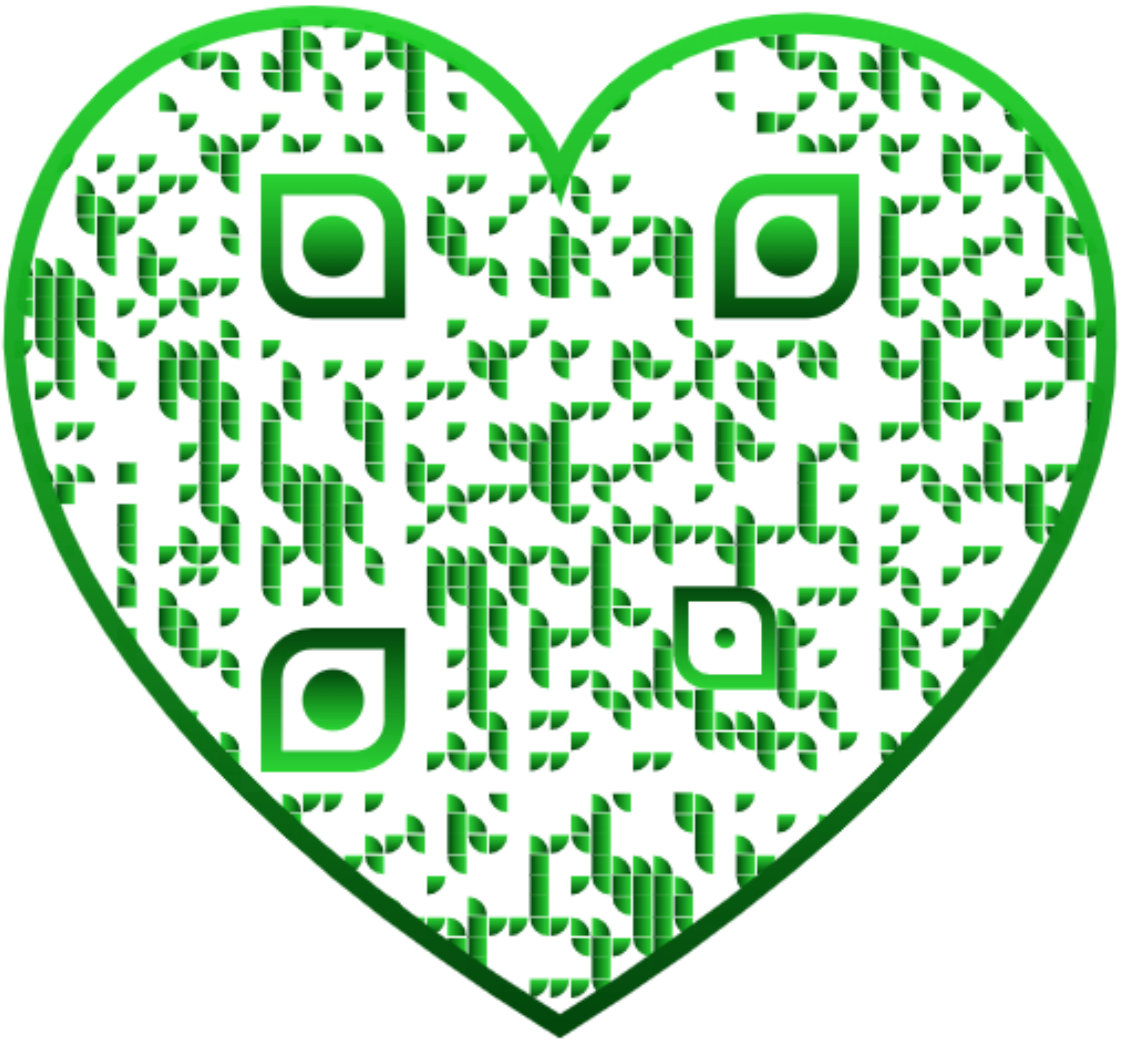
80 recettes faciles et gourmandes
pour vous lancer dans l'aventure
et élaborées avec amour

FUMAISONS & SALAISONS



80 recettes faciles et gourmandes
pour vous lancer dans l'aventure
et élaborées avec amour

FUMAISONS & SALAISONS

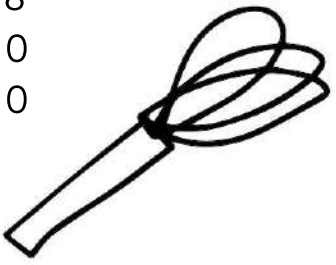
Textes, Photographies & Stylisme
S'cuiz in

80 recettes faciles et gourmandes
pour vous lancer dans l'aventure
et élaborées avec amour

FUMAISONS & SALAISONS

SOMMAIRE

INTRODUCTION 8
- Techniques de salaisons 10
- Techniques de fumaisons 10



LÉGUMES

1. Sablon de poivron fumé façon paprika fumé 16
2. Aubergines fumées pour caviar d'aubergines 18
3. Abricots et prunes façon umeboshi 20
4. Kimchi 22
5. Nukazuke 24
6. Choucroute 26
7. Légumes au sel
   Fleurettes de chou, carottes et champignons 28
8. Légumes au sel façon asazuke tsukemono
   Concombres pressés au gingembre 30
   Jeunes pousses façon shoyuzuke 31
   Pickles de radis au sel
   Pickles de carottes au sel 32
9. Légumes en saumure 34
   Haricots verts à la provençale 34
   Duo d'asperges à l'orange 35
   Concombres à l'aigre-douce 36
   Ail en conserve 37
   Citrons confits au sel 37
10. Légumes fumés à chaud 40
    Pommes de terre fumées à chaud aux herbes 41
    Fruits fumés à chaud 42
11. Légumes fumés à froid 44
    Fruits fumés à froid 45

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

POISSONS & FRUITS DE MER

1. Éclade de moules 50
2. Gravlax de saumon 52
3. Poisson fumé à chaud 54
   Poisson fumé à chaud, salage express 55
   Poisson entier fumé 56
4. Saumon fumé à froid (et autres poissons gras) 58
   Filets de poisson fumés 59
5. Filet de bar, café et vanille 62
6. Saumon au sel 64
   Morue et stockfish au sel 65
   Sardines express au sel 65
   Anchois et sardines au sel 66
   Hareng salé 67
7. Coquillages et fruits de mer fumés 70
   Coquilles : huîtres, moules, coques, clams, palourdes… 70
   Crevettes, gambas, langoustines, écrevisses, langoustes 71
   Noix de coquilles Saint-Jacques, anneaux de calamars, encornets, petites seiches 72

1

2

3

4

5

6

7

VIANDES & CHARCUTERIE

1. Gigot fumé 76
2. Rôti de dinde fumé 78
3. Filet mignon cuit fumé 80
4. Chicken wings 82
5. Travers de porc fumé 84
6. Saucisses fraîches fumées 86
7. Poulet fumé au fumoir 88
8. Poulet fumé au foin, en cocotte 90
9. Jambon à l'os 92
10. Petits gibiers à plumes : pigeon, caille, faisan… fumés 94 94
11. Côtes de veau fumées 96
12. Côte de bœuf fumée 98
13. Saucissons fumés 100
14. Jambon laqué et fumé 102
15. Foie gras au sel 104
16. Bresaola 106
Bœuf séché façon viande des Grisons 107
17. Jambon de volaille 108
18. Pastrami de bœuf 110
19. Corned beef 112
20. Jambon sec fumé 114
21. Lard sec et fumé 116
22. Porc demi-sel 118
23. Magrets séchés et fumés 120

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

SAUCES, BOISSONS & LAITAGES

1. Ketchup fumé maison 124
2. Mayonnaise fumée 125
3. Sauce BBQ maison 126
4. Sauce de poisson façon nuoc-mâm et nam pla 128
5. Sauce soja 130
6. Tofu, tempeh, seitan fumés 132
7. Fromage fumé 134
8. Beurre fumé 136
9. Mélange apéritif de noix fumées 138
10. Chips fumées 140
11. Graines fumées 142
    Céréales, semoules, farines et graines fumées 143
12. Sel et épices fumés 146
13. Bière fumée 148
14. Cocktails fumés 150
    Alexander
    Cuba libre 151
15. Chocolat fumé 152

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

INTRODUCTION

Une saucisse sèche fumée et un torchon de cuisine propre pendaient toujours au-dessus des quelques marches de pierre menant à la cave de mes grands-parents. Et l'odeur du fumé de la saucisse volait largement la vedette au doux parfum d'assouplissant du torchon. Je vois encore mon grand-père descendre chercher la saucisse puis revenir. Il passait la saucisse sous son nez et humait l'odeur fumée si caractéristique. Puis, avec application, il coupait de fines tranches sur la petite planche en bois rayée et ridée. Enfin, à notre grand plaisir impatient, il nous tendait la fameuse planche.

Et les saveurs salées ou fumées sont plus qu'un joli souvenir, elles enjolivent tous les jours les petits plats modestes (sandwiches à la charcuterie, salade de pommes de terre aux harengs doux ou cornichons à la malossol), repas de fête (foie gras au sel, assiette nordique de poisson fumé) ou parties partagées amicalement (gigot d'agneau farci fumé, côtes de bœuf fumées). C'est pourquoi nous avons souhaité expérimenter différentes techniques de salaison et de fumaison et les partager dans ce livre.

PRÉCAUTIONS AVANT SALAISON OU FUMAISON

En règle générale, pour les pièces traitées à froid (salaison, fumage à froid ou tiède), congelez les viandes ou poissons de 3 semaines pour les plus grosses pièces à 48 h pour les plus petites. Cela détruit certaines bactéries et micro-organismes pathogènes.

SALAISON

Le rôle premier de la salaison est la conservation : le sel tire l'eau à l'extérieur des aliments et appauvrit ainsi le milieu favorable aux micro-organismes. Mais, aujourd'hui, les moyens de conservation se sont développés et le taux de sel nécessaire à une véritable préservation peut sembler excessif à nos palais peu habitués. La salaison (à taux réduit en sel !) est désormais plutôt destinée à laisser une saveur salée plaisante et à intensifier les autres saveurs.

Les différentes méthodes de salaison

• **Le salage à sec :** les pièces sont en contact direct avec le sel ou les mélanges au sel. Les mélanges au sel, avec des aromates comme des épices, des herbes aromatiques, de l'ail, des oignons, des échalotes... et du sucre permettent de parfumer les pièces en plus de les saler. Le sucre facilite la pénétration du sel et adoucit la saveur salée.

• **La saumure :** le sel est dissous dans de l'eau non chlorée et est éventuellement additionné d'aromates et de sucre, miel ou sirops végétaux. Le sel pénètre dans les pièces par osmose (équilibre entre les milieux) et les pièces sont salées de façon plus homogène qu'avec un salage à sec. Le temps de mise en saumure est un peu plus long que le temps de mise au sel sec. Pour réduire notablement le temps de mise en saumure des grosses pièces, il est possible d'injecter la saumure directement

à l'intérieur des pièces avec une seringue, c'est le principe de saumure par injection. Comptez injecter environ 10 % du poids de la pièce.

Pour préparer une saumure, une méthode consiste à porter de l'eau à ébullition puis à ajouter le sel (et les aromates) et à mélanger. Le sel fond vite mais il faut faire refroidir la saumure avant de l'utiliser. La seconde méthode consiste à ajouter le sel dans de l'eau non chlorée et à attendre qu'il soit dissous.

Pour conserver des fruits et des légumes en saumure, utilisez 30 g de sel par litre d'eau non chlorée. Pour les viandes, il faudrait utiliser des saumures à 12 % minimum (120 g de sel par litre), voire 20 % (200 g) en vue d'une conservation. Mais ces proportions donnent des résultats assez salés, nous les avons donc souvent réduites dans les recettes de ce livre.

D'une manière générale, préparez les mélanges au sel ou les saumures un jour avant leur utilisation pour que les saveurs soient parfaitement diffusées. Quant au sel à utiliser, bannissez tout ajout (iode, fluor). N'utilisez que du sel garanti sans additif. Une exception cependant avec le sel nitrité qui permet de conserver la couleur rose de la viande. Il est possible aussi d'ajouter du salpêtre au sel pour aboutir au même résultat. Notez aussi que le gros sel se diffuse plus lentement que le sel fin. La sauce soja et le nuoc-mâm permettent de remplacer le sel dans certaines préparations.

Le temps de salaison est variable, lié à la concentration en sel de la salaison, à la méthode (sel sec, saumure, saumure par injection), à la température (plus il fait chaud, plus la durée est courte), à la pièce salée, à l'utilisation finale, au goût… L'expérience vous aidera à évaluer la bonne durée.
Après salaison, rincez toujours les pièces. Faites dessaler les pièces les plus salées dans de l'eau froide en renouvelant régulièrement l'eau. Épongez soigneusement les pièces et laissez-les sécher éventuellement pendues ou sur une grille dans un endroit frais et aéré.

Une fois salées et avant séchage, certaines pièces sont frottées de mélange d'aromates. Le poivre noir, le curcuma, l'ail, le clou de girofle, la sauge, la sarriette, les baies de genièvre, le romarin, le thym… ont un effet répulsif ou antiseptique.

FUMAISON

À l'instar de la salaison, la fumaison a longtemps été considérée comme un agent de conservation. En effet, certains phénols constituant de la fumée sont néfastes à la croissance des micro-organismes. Elle se présente actuellement plus comme une option de coloration et d'aromatisation (odeur et goût) qu'un facteur de préservation. Les pièces fumées sont plus belles, elles se couvrent d'une superbe couleur dorée, et plus savoureuses ! Et en ce moment, elles ont la cote !

Il existe essentiellement deux sortes de fumaison

• **La fumaison à froid.** Les aliments fumés ne subissent aucune cuisson (20 à 35 °C selon l'aliment). C'est notamment indispensable pour le beurre, le fromage, le chocolat. La charcuterie, une partie des poissons, les pièces à fumer avant l'utilisation dans une recette, se fument à froid.
• **La fumaison à chaud**. Les aliments cuisent en même temps qu'ils sont exposés à la fumée.

La température est alors souvent supérieure à 80 °C. Si la cuisson est très rapide, le temps de fumaison risque d'être trop court pour communiquer la saveur fumée. Dans ce cas, le fumage à chaud peut être précédé par un fumage à froid. Le fumage à chaud (70-100 °C) permet une cuisson basse température qui rend très tendre la chair de la viande ou du poisson.
• Il est aussi possible (mais rare) de faire fumer à 40-60 °C, par exemple des poissons.

Plus la température est élevée, plus la saveur fumée est marquée.
En général, les pièces à fumer sont préparées avant fumage, au minimum frottées avec un mélange au sel ou séchées ou sorties de salaison, rincées et séchées. La fumée accroche mieux la chair sèche. Cependant veillez à nourrir régulièrement les chairs trop maigres pendant le fumage (avec de l'eau, de l'eau salée, de l'huile…) car celui-ci assèche les aliments.

MATÉRIEL VARIÉ

Vous pouvez utiliser :

• **Une cocotte ou un wok, munis de grilles et couvercles.** Certaines marques proposent maintenant des fumoirs fait-tout. Ils pourront vous permettre de fumer dans votre cuisine, si possible équipée d'une hotte.
• **Un fumoir acheté dans le commerce :** fumoir de table, fumoir pour fumer les pièces à la verticale ou à l'horizontale, fumoir avec accessoire à fumée froide, fumoir automatique ou semi-automatique avec régulateur de température…
• **Un fumoir artisanal** généralement constitué d'un grand cylindre ou d'une grande boîte avec couvercle qui permet de placer le foyer au fond de la boîte et d'installer des grilles ou des tiges pour suspendre les pièces à fumer. Pour un fumoir artisanal un peu plus sophistiqué et destiné à fumer à froid, il faut prévoir un récipient générateur de fumée, une boîte fermée – éloignée de la chaleur du générateur – destinée à exposer les pièces (avec grilles ou tiges) et un tuyau flexible permettant à la fumée de circuler du générateur à la boîte. Pour construire ces fumoirs, n'utilisez que des matériaux non nocifs pour la santé : bois non traité, acier inoxydable…
• **Un barbecue avec couvercle** qui permet de cuire et de fumer. Selon les pièces à fumer, vous pourrez faire fumer sur feu direct (directement au-dessus du foyer) ou sur feu indirect (les pièces sont posées sur la grille, éloignées du foyer mais soumises à la fumée présente dans tout l'intérieur du barbecue fermé).
• **Un boucan, un gril ou foyer (réunionnais)** qui permet de cuire et de fumer les aliments. Les pièces sont cuites directement à la chaleur du foyer puis le foyer est étouffé et les pièces sont alors exposées à la fumée.
• **Des pistolets ou pipes à fumer**, qui permettent de fumer instantanément de petits aliments (épices, cocktails…).
• **Des mini-fumoirs à vide (bouteilles en verre à deux ouvertures),** parfaits pour fumer de petites quantités de liquides ou d'aliments fluides (huile, alcool, sauce, farine…). La première ouverture contient un mini-foyer. Sur la seconde ouverture se fixe une pompe à vide qui permet d'aspirer la fumée, de la faire pénétrer dans la bouteille et d'en imprégner les aliments placés à l'intérieur.
• **Rien ou presque !** en faisant fumer au-dessus d'un feu de camp. Le mieux est de préparer une petite installation en bois vous permettant de maintenir les pièces dans la fumée en évitant les crampes.

• **Une cheminée** pour appliquer l'une des plus anciennes méthodes de fumaison, dont le principe est encore utilisé aujourd'hui par les industriels (saurisserie, saucisses et charcuterie régionale).

Il existe des « extraits » fumés, fumée liquide ou arôme que nous ne développerons pas dans ce livre afin de privilégier les préparations faites maison.

En général, n'ouvrez pas trop souvent les fumoirs pour éviter les fuites de fumée et les baisses de température.

Il n'y a pas de fumée sans… combustible

Si le matériel de fumaison est varié, les combustibles qui partent en fumée le sont tout autant :

• **La sciure, les copeaux de bois** sont à répartir sur des braises ou sur une surface soumise à une chaleur vive (chaleur de la flamme). Humidifiez-les légèrement afin qu'ils se consument doucement et ne brûlent pas. Choisissez des bois non traités pour éviter les fumées toxiques.

• **Les aromates** sont à ajouter (ou non) aux autres combustibles : baies de genièvre, grains de poivre, branches de thym ou de romarin, brins de lavande, épines de pin, écorce d'orange, sarment de vigne… Faites tremper les épices avant utilisation afin d'éviter qu'elles ne brûlent trop vite.

• **Le foin, la tourbe ou la mie de pain** (pour les boucans) humidifiés permettent d'étouffer un feu et de provoquer de la fumée.

• **Il existe des mélanges plus exotiques** riz, sucre, thé noir fumé à torréfier pour faire fumer.

• **Quelques gouttes d'huile essentielle** bien choisie peuvent aussi être ajoutées au combustible.

Le combustible participe à l'odeur et à la saveur de la fumée. Il existe des essences de bois aux saveurs douces et sucrées et d'autres plus fortes et robustes. Mais la différence est relativement subtile sur les produits fumés obtenus.

Le hêtre, le charme, l'hickory, le pacanier sont d'une intensité moyenne. Les arbres fruitiers (pommier, cerisier) et l'érable sont doux, légèrement sucrés et fruités. Le chêne, la sciure de barrique, le mesquite ont des saveurs fortes.

QUELQUES CONSEILS

Qui peut le plus peut le moins

En matière de salaison comme de fumaison, préférez réduire les quantités d'assaisonnement ou les durées de salaison ou de fumaison plutôt que de les augmenter. Des pièces trop salées, trop épicées, trop fumées seront immangeables alors que vous pourrez toujours rectifier l'assaisonnement de pièces dont la saveur salée ou fumée n'est pas assez marquée.

Prenez le temps

La plupart des préparations de ce livre demandent de la patience, le temps que le sel pénètre dans les aliments, le temps que les aliments sèchent, le temps que la fumée colore et parfume les aliments. Mais ces attentes en valent la peine. Alors prenez le temps de déguster et de savourer vos réalisations.

Rien ne vaut l'expérience

Adaptez chaque recette à votre matériel, à votre goût et à l'expérience forgée peu à peu. Et n'oubliez pas d'y ajouter votre grain d'audace.

LÉGUMES

SABLON DE POIVRON FUMÉ FAÇON PAPRIKA FUMÉ

Pour 1 pot

PRÉPARATION 15 min | **SÉCHAGE** 12 h | **FUMAISON** 1 min

MATÉRIEL

Déshydrateur (facultatif) • Mixeur • Pipe ou pistolet à fumer •
Combustible : sciure de hêtre ou bois aux saveurs pas trop fortes

INGRÉDIENTS

4 longs poivrons rouges cornus • 1 à 2 petits piments

1. Coupez les poivrons en quatre et retirez les graines et les membranes blanches. Retirez la tige et les graines des piments. Faites sécher les poivrons et les piments au four à basse température (environ 80 °C) ou dans un déshydrateur pendant une douzaine d'heures ou jusqu'à ce que les morceaux soient bien secs.

2. Mixez finement les poivrons et les piments puis faites-les fumer à l'aide d'une pipe ou d'un pistolet à fumer pendant 1 min environ. Adaptez la durée de fumage au goût final souhaité.

UTILISATIONS

Utilisez ce sablon dans les paellas, dans les soupes de tomates. Parsemez-en les beignets d'oignons frits, les oignons sautés pour burgers, les filets de poisson blanc revenus à l'huile d'olive…

SUGGESTION

Vous pouvez aussi répartir le sablon de poivrons sur une barquette percée ou une feuille doublée d'aluminium et le fumer à froid pendant environ 15 min.

AUBERGINES FUMÉES POUR CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 1 bol

PRÉPARATION 30 min | **FUMAISON** 15 à 20 min

MATÉRIEL

Gazinière ou chalumeau ou four ou gril ou barbecue • Mixeur

INGRÉDIENTS

2 aubergines moyennes • 1 petit oignon (20 g à 30 g) • 1 petite gousse d'ail • 1 cuil. à café de graines de coriandre • ½ cuil. à café de graines de cumin • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive + pour la présentation • 1 pincée de zaatar ou de mélange d'épices (sésame, thym…) • Sel, poivre du moulin

1. Piquez les aubergines de quelques légers coups de fourchette puis faites-les « brûler ». Pour cela, vous disposez de 4 options :

• **Au gaz :** maintenez les aubergines avec une pince en inox et faites-les brûler directement sous la flamme du gaz, par exemple les flammes d'une couronne de gazinière. Arrêtez la cuisson quand la peau est bien brûlée et la chair tendre.

• **Au four :** préchauffez le four à 230 °C (th. 8) en position pâtisserie (sole + chaleur tournante) ou 250 °C (th. 8-9) en position convection (sole + voûte) et placez une grille en bas du four. Faites cuire les aubergines en les retournant régulièrement. Arrêtez la cuisson quand la peau est bien brûlée et la chair tendre.

• **Sous le gril du four :** si vous disposez d'un gril puissant, faites cuire les aubergines sur une plaque juste en dessous du gril. Retournez régulièrement. Arrêtez la cuisson quand la peau est bien brûlée et la chair tendre.

• **Au barbecue :** faites cuire les aubergines sur un barbecue très chaud avec la grille en position basse. Retournez régulièrement. Arrêtez la cuisson quand la peau est bien brûlée et la chair tendre.

2. Laissez tiédir les aubergines puis prélevez leur chair. Mettez-les dans le bol du mixeur. Ajoutez l'oignon, l'ail, les graines de coriandre et de cumin. Salez, poivrez et mixez. Versez l'huile d'olive et mixez à nouveau. Versez dans un bol, ajoutez un filet d'huile d'olive et parsemez de zaatar.

SUGGESTION

Pour atténuer la saveur de l'ail, utilisez de l'ail blanchi ou de l'ail des ours.
Vous pouvez aussi ajouter du tahin (purée de sésame), un trait de jus de citron ou remplacer les épices par les feuilles d'un petit bouquet de coriandre.

ABRICOTS ET PRUNES FAÇON UMEBOSHI

Pour 1 gros bocal

PRÉPARATION 45 min | **MISE AU SEL** 1 mois | **SÉCHAGE** 2 à 3 jours

MATÉRIEL

Sac de congélation avec zip • Bocal en verre type Le Parfait

INGRÉDIENTS

1 kg de petits abricots à peine mûrs ou de petites prunes fermes, mûres et sans taches (quetsches, reines-claudes) • 100 g de sel marin (sans ajout) • 2 citrons (le jus)

1. Lavez les fruits et séchez-les. Placez le sac de congélation dans une boîte de taille adaptée. Remplissez-le avec les fruits et le sel et frottez bien les fruits avec le sel sans les abîmer. Fermez le sac et pressez-le avec un poids (un sac rempli d'eau par exemple). Le sel doit faire sortir le jus des fruits. Mélangez les fruits tous les jours. Si, au bout de 3 jours, l'eau ne recouvre pas les fruits, pressez-les avec un poids plus lourd. Dans le cas des prunes, ajoutez un peu d'eau non chlorée au besoin.

2. Quand la saumure recouvre les fruits, retirez le poids ou conservez un poids léger, comme une assiette, pour maintenir les fruits immergés dans leur jus. Ajoutez alors le jus des citrons. La mise au sel dure 1 mois au total.

3. À l'issue de ce mois de mise au sel, répartissez les fruits sur une clayette non métallique et faites-les sécher au soleil (ou au four, entre 80 °C et 100 °C), jusqu'à ce que les fruits soient fripés mais encore souples et qu'une petite pellicule blanche de sel recouvre leur peau.

4. Conservez dans un bocal stérilisé à température ambiante. Les fruits vont à nouveau relâcher du jus. Ils sont déjà consommables mais ils gagnent à maturer pendant 2 à 3 ans afin de permettre aux saveurs de s'affiner.

UTILISATIONS

Ne rincez pas les fruits avant de les consommer. Utilisez la saumure comme un substitut de vinaigre (façon *ume su*) et salez les préparations avec un peu de chair de fruits mixée. Cela communiquera une originale saveur acidulée.

KIMCHI

Pour 1 plat de KIMCHI

PRÉPARATION	MISE AU SEL	ÉGOUTTAGE	REPOS
30 min	8 à 12 h	30 min	6 jours min

INGRÉDIENTS

1,2 kg de chou chinois • 200 g de gros sel marin sans additif + 1 cuil. à soupe • 1 botte de radis • 6 cives • 4 cuil. à café de sauce poisson • 3 gousses d'ail • 15 g de gingembre • 1 pomme • 2 cuil. à café de sucre roux • 1 cuil. à soupe bombée de mélange d'épices fortement pimenté

1. Délayez 200 g de sel dans 1,5 l d'eau. Découpez le chou en quartiers et déposez-les dans un récipient. Versez la saumure à hauteur du chou, en la faisant bien circuler entre les feuilles. Frottez la base des feuilles avec le reste de sel. Pressez les feuilles, par exemple avec un sac rempli d'eau, et laissez en saumure pendant 8 à 12 h.

2. Préparez la farce. Hachez rapidement ensemble les radis nettoyés, les cives, la sauce poisson, les gousses d'ail pelées, le gingembre épluché, la pomme évidée et coupée en morceaux, le sucre et le mélange pimenté.

3. Rincez le chou dans de l'eau claire et renouvelez l'opération 4 fois. Veillez à bien faire circuler l'eau entre les feuilles. Goûtez le chou. S'il vous paraît vraiment trop salé, rincez-le encore. Quand le chou est assez dessalé, pressez-le et laissez-le égoutter pendant 30 min.

4. Dans un récipient non métallique, déposez un quartier de chou et garnissez-le de farce en la faisant bien pénétrer entre les feuilles. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Pressez bien les quartiers pour éviter les poches d'air. Recouvrez de film alimentaire puis fermez hermétiquement la boîte. Laissez à température ambiante pendant 3 jours puis réservez au froid.

5. Dégustez à partir du sixième jour, découpé en tronçons. Les saveurs du kimchi évolue chaque jour et le kimchi se conserve pendant des mois.

UTILISATION

Le kimchi est un accompagnement présent à tous les repas chez les Coréens, comme le riz avec lequel il se marie parfaitement.

NUKAZUKE

Pour 1 plat

PRÉPARATION 20 min | **MISE AU SEL** 15 jours | **REPOS** 1 mois | **MATÉRIEL** Wok / Poêle

INGRÉDIENTS

300 g de son de riz, à défaut de blé ou d'avoine • 40 g de sel sans additif • 15 cl de bière **Pour parfumer le lit de son :** 2 gousses d'ail • 1 petit tronçon de gingembre • 1 lame de kombu • Quelques paillettes de piment **Pour préparer le lit de son (ingrédients starter) :** feuilles de chou, pelures de pomme **Pour la dégustation :** radis, carottes, mini-concombres, fleurettes de chou…

1. Faites fondre le sel dans 20 cl d'eau non chlorée. Versez la bière.

2. Faites griller à sec le son dans un wok sur feu moyen. Mélangez régulièrement pendant environ 10 min ou jusqu'à ce qu'une bonne odeur de noisettes grillées se dégage. Réservez.

3. Pendant ce temps, préparez les aromates : pelez et hachez l'ail. Hachez finement le gingembre. Coupez la lame de kombu en tout petits morceaux.

4. Quand le son torréfié a refroidi, versez-le dans un grand saladier. Ajoutez la saumure et mélangez. Versez éventuellement un peu d'eau non chlorée afin d'obtenir la consistance d'un sable humidifié. Incorporez ensuite les ingrédients aromatiques et versez le sable de son dans un récipient creux non métallique, le lit de son doit avoir une épaisseur d'environ 5 cm.

5. Enterrez quelques ingrédients starter, tassez fortement et enveloppez d'un linge propre. Réservez à température ambiante, hors des rayons du soleil, pendant 15 jours. Aérez le lit de son tous les jours en l'effritant. Passez à deux fois par jour s'il fait très chaud. Renouvelez les légumes starter tous les 2 à 3 jours.

6. Après les deux premières semaines, le lit de son doit commencer à être exploitable. Continuez à l'aérer tous les jours.

7. Enterrez quelques légumes de dégustation et laissez-les 12 h. S'ils sont trop salés et peu acides, remettez-les dans le lit pour deux jours. Recommencez cette opération jusqu'à ce que les saveurs des légumes vous satisfassent.

8. Pour la dégustation, laissez maturer les petits légumes pendant 2 à 4 h et les gros légumes de 6 à 12 h puis détaillez-les en tranches pour déguster.

CHOUCROUTE

Pour 1 kg de chou

PRÉPARATION 40 min | **MISE AU SEL** 3 semaines min

MATÉRIEL

Bocal en verre avec joint type Le Parfait, contenance 1 l • Mandoline ou bon couteau d'office • Pilon

INGRÉDIENTS

1 kg de chou non traité • 7 à 8 g de gros sel gris • 1 cuil. à café de graines de carvi • 1 cuil. à café de baies de genièvre • 1 cuil. à café de graines de coriandre • 1 cuil. à café de grains de poivre noir • 1 clou de girofle

1. Ne lavez pas le chou. Retirez les feuilles extérieures abîmées puis déposez 1 feuille au fond d'un bocal. Réservez 1 autre feuille et découpez le reste du chou en quatre. Éliminez le cœur dur puis émincez finement le chou à la mandoline ou au couteau.

2. Versez une couche de chou râpé dans le bocal, parsemez de sel et d'épices. Pressez le chou avec un pilon pour en faire sortir le jus. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement du chou. Veillez à remplir le bocal de façon à rester 2 à 3 cm en dessous du bord. Recouvrez avec la feuille de chou réservée et appuyez bien. Fermez le bocal en utilisant le joint. Réservez-le sur une assiette (à cause des débordements) à température ambiante pendant 5 jours. Après 2 jours, si les choux ne sont pas complètement recouverts de leur jus, complétez avec de l'eau non chlorée.

3. Au terme des 5 jours, réservez la choucroute dans un endroit un peu plus frais. Plus l'endroit est frais, plus la transformation de la choucroute est lente. Plus l'endroit est chaud, plus la choucroute sera acide. Patientez 2 à 3 semaines avant de consommer. Après 2 à 3 mois, la choucroute sera plus acide mais plus savoureuse.

4. Après ouverture, conservez au réfrigérateur.

VARIANTES

Pour une choucroute de navets, ou naveline, remplacez les choux par des navets. Essayez aussi la choucroute de chou rave.

LÉGUMES AU SEL
LE PRINCIPE

1. Émincez finement ou râpez les légumes. Frottez-les de sel sans additif, 1 % du poids des légumes, soit 10 g de sel pour 1 kg de légumes, puis remplissez-en un bocal à joint stérilisé. Tassez les légumes au fur et à mesure du remplissage, éventuellement avec un pilon, pour en faire sortir le maximum de jus. Les légumes doivent rester 2 ou 3 cm en dessous du bord. Pressez fortement avec un poids et fermez le bocal.

2. Placez-le sur une assiette pour retenir les débordements éventuels de liquide. Laissez à température ambiante (20 à 22 °C) pendant environ 4 jours. Si au bout de 3 jours, le liquide ne recouvre pas les légumes, versez de l'eau non chlorée à hauteur des légumes. Le liquide peut se troubler et laisser dégager du gaz. C'est la fermentation qui commence. Pour accélérer le processus, vous pouvez ajouter, dès la mise en bocal, quelques centilitres de boisson lacto-fermentée (petit-lait comme l'eau d'une faisselle, kéfir, révujélac, jus de légumes lacto-fermenté, etc.).

3. Conservez ensuite dans un endroit plus frais (15 à 18 °C), pendant 10 à 15 jours.

4. Réservez au frais (< 10 °C) pendant environ 15 jours (ou plus).

5. En règle générale, ne rincez pas les légumes pour profiter de leur propriété nutritionnelle. Après ouverture, conservez au réfrigérateur.

FLEURETTES DE CHOU, CAROTTES ET CHAMPIGNONS

Pour 1 bocal

PRÉPARATION 30 min | **MISE AU SEL** 1 mois |

MATÉRIEL
1 bocal en verre de 50 cl de contenance, type le Parfait • Mandoline ou râpe

INGRÉDIENTS

250 g de chou (brocoli, chou chinois) • 100 g d'enoki ou de champignons de Paris • 250 g de carottes • 1 gousse d'ail • 1 petit tronçon de citronnelle ou de gingembre • 6 g de gros sel sans additif

1. Lavez les légumes et séchez-les. Émincez finement le chou et les champignons de Paris si besoin. Épluchez les carottes et émincez-les en fines rondelles à la mandoline ou râpez-les. Pelez la gousse d'ail et émincez-la. Hachez la citronnelle ou le gingembre épluché.

2. Frottez séparément les légumes avec du sel. Puis remplissez le bocal en commençant par les choux, puis les champignons et enfin les carottes tout en parsemant d'ail et de citronnelle ou de gingembre. Procédez selon le principe ci-dessus.

LÉGUMES AU SEL
FAÇON ASAZUKE TSUKEMONO

Les *asazuke tsukemono*, terme japonais, sont des ingrédients macérés et pressés dans un temps court (contrairement aux recettes de légumes au sel ou en saumure de ce livre). Ils sont servis en garniture de plats, de riz ou en snacking. Shiozuke désigne une conservation au sel, shoyuzuke à la sauce soja, sauce très salée…

CONCOMBRES PRESSÉS AU GINGEMBRE

PRÉPARATION 10 min | **SALAISON** 6 à 12 h

INGRÉDIENTS

1 concombre • Quelques herbes aromatiques (cive ou cébette, aneth) • 1 cuil. à soupe de gari (gingembre mariné) • 1 belle pincée de sel

1. Émincez très finement le concombre. Mélangez avec les herbes émincées, le gari et le sel.

2. Laissez mariner pendant 6 à 12 h.

3. Pressez les rondelles de concombre entre vos mains afin d'en extraire l'eau et servez aussitôt.

JEUNES POUSSES FAÇON SHOYUZUKE

PRÉPARATION
10 min

SALAISON
6 à 12 h

INGRÉDIENTS

1 grosse poignée de jeunes pousses de salade (betterave, épinards…) • ½ gousse d'ail • 2 cuil. à soupe de sauce soja

1. Lavez les jeunes pousses et séchez-les. Mettez-les à mariner dans la sauce soja avec la gousse d'ail écrasée pendant 6 à 12 h.

2. Pressez les pousses de salade entre vos mains afin d'en extraire l'eau et servez aussitôt.

PICKLES DE RADIS AU SEL

PRÉPARATION 10 min | **SALAISON** 6 h | **MATÉRIEL** Passoire

INGRÉDIENTS

Une dizaine de radis • 1 pincée de sel

1. Émincez très finement les radis. Recouvrez-les de sel et mélangez-les intimement.

2. Répartissez-les dans une passoire et posez un poids dessus. Réservez au frais pendant 6 h avant de servir.

PICKLES DE CAROTTES AU SEL

PRÉPARATION 10 min | **SALAISON** 12 h | **MATÉRIEL** Passoire

INGRÉDIENTS

2 carottes • 1 pincée de sel • Quelques herbes aromatiques (thym citron, verveine, mélisse)

1. Épluchez puis émincez très finement les carottes. Recouvrez-les de sel et mélangez-les intimement avec les herbes hachées. Répartissez la préparation dans une passoire et posez un poids dessus.

2. Réservez au frais pendant 12 h avant de servir.

SUGGESTION

Remplacez les herbes par ½ gousse d'ail et le zeste de ¼ de citron non traité.

LÉGUMES EN SAUMURE
LE PRINCIPE

1. Préparez une saumure à 3 %, soit 30 g de sel sans additif pour 1 l d'eau non chlorée (filtrée ou bouillie par exemple) ou d'eau de source. Faites chauffer l'eau pour dissoudre le sel plus rapidement puis laissez refroidir ou faites fondre le sel dans l'eau froide et attendez qu'il ait totalement disparu.

2. Remplissez un bocal à joint avec les légumes préparés, jusqu'à 2 ou 3 cm du bord. Recouvrez avec la saumure. Placez un petit poids pour maintenir les légumes immergés (une petite assiette par exemple). Fermez le bocal et placez-le sur une assiette pour retenir les débordements éventuels de liquide. Laissez à température ambiante (20 à 22 °C) pendant 3 à 5 jours, le temps que la lacto-fermentation commence. Vous pouvez goûter le liquide pour évaluer l'évolution de la fermentation. Le liquide doit se troubler et laisser échapper quelques bulles de gaz.

3. Pour accélérer le processus, vous pouvez ajouter à la saumure quelques centilitres de boisson lacto-fermentée (kéfir, eau de faisselle égouttée, révujélac, jus de légumes lacto-fermenté, etc.).

4. Conservez ensuite dans un endroit plus frais (15 à 18 °C), pendant 10 à 15 jours puis réservez au froid (à moins de 10 °C) pendant environ 15 jours ou plus.

HARICOTS VERTS À LA PROVENÇALE

Pour 1 bocal

PRÉPARATION 20 min | **CUISSON** 2 min | **MISE EN SAUMURE** 1 mois | **MATÉRIEL** Bocal à joint de 1 l

INGRÉDIENTS

15 g de gros sel de mer sans additif • 150 g de haricots verts • 120 g de tomates cerise • 4 mini-poivrons • Quelques feuilles d'ail des ours

1. Préparez la saumure en dissolvant le sel dans 50 cl d'eau non chlorée.

2. Faites blanchir les haricots verts dans de l'eau bouillante salée pendant 2 min, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée puis égouttez-les à nouveau.

3. Entaillez les tomates et les mini-poivrons. Rangez les tomates, les haricots verts puis les mini-poivrons dans le bocal. Tout en remplissant, disposez régulièrement les feuilles d'ail et veillez à bien serrer les légumes. Arrosez de saumure et poursuivez la recette selon le principe ci-dessus.

DUO D'ASPERGES À L'ORANGE

Pour 1 bocal

PRÉPARATION 20 min | **CUISSON** 22 min | **MISE EN SAUMURE** 1 mois | **MATÉRIEL** Bocal à joint de 50 cl

INGRÉDIENTS

15 g de gros sel de mer sans additif • 200 g de pointes d'asperges blanches • 200 g de pointes d'asperges vertes • Quelques brins de thym citron • 1 rondelle d'orange non traitée • 2 cuil. à café de condiment de vinaigre balsamique blanc

1. Préparez une saumure en dissolvant le sel dans 50 cl d'eau non chlorée.

2. Faites cuire les asperges blanches à la vapeur pendant 20 min. Faites blanchir les asperges vertes dans de l'eau bouillante salée pendant 2 min, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée puis égouttez-les à nouveau.

3. Remplissez le bocal avec les asperges, la tranche d'orange et le thym. Serrez-les bien puis arrosez de vinaigre balsamique et de saumure. Poursuivez la recette selon le principe ci-dessus.

UTILISATION

Faites tiédir les asperges et servez-les en salade avec une sauce hollandaise ou une sauce émulsionnée légèrement sucrée.

CONCOMBRES À L'AIGRE-DOUCE

Pour 1 bocal

TREMPAGE 30 min | **PRÉPARATION** 15 min | **MISE EN SAUMURE** 1 mois

MATÉRIEL

Bocal à joint de 1 l

INGRÉDIENTS

15 g de gros sel de mer sans additif • 5 ou 6 mini-concombres • 3 ou 4 oignons grelots • 1 brin d'aneth • 1 brin d'estragon • 1 cuil. à café de mélange de poivres (vert, blanc, noir) • 1 cuil. à café de baies roses • 1 cuil. à café de graines de coriandre • 2 cuil. à café de graines de moutarde • 1 cuil. à soupe de sirop d'agave

1. Mettez à tremper les concombres dans de l'eau très chaude mais non bouillante pendant 30 min afin de les affermir.

2. Préparez une saumure en dissolvant le sel dans 50 cl d'eau non chlorée.

3. Remplissez le bocal avec les concombres égouttés, les oignons pelés, les herbes et les épices. Serrez-les bien puis arrosez de sirop d'agave et de saumure. Poursuivez la recette selon le principe de la page 34.

SUGGESTIONS

Remplacez les concombres par des cornichons pour obtenir des cornichons à l'aigre-douce (à la russe) et supprimez le sirop d'agave pour obtenir des cornichons plus « classiques ».

AIL EN CONSERVE

Pour 1 bocal

PRÉPARATION 10 min | **MISE EN SAUMURE** 1 mois | **MATÉRIEL** Bocal à joint de 25 cl

INGRÉDIENTS

5 g de gros sel de mer sans additif • 3 têtes d'ail frais

1. Préparez une saumure en dissolvant le sel dans 17 cl d'eau non chlorée.

2. Pelez les gousses d'ail. Placez les gousses d'ail dans le bocal. Versez la saumure et poursuivez la recette selon le principe de la page 34.

SUGGESTIONS

Ajoutez des herbes (thym, sarriette, marjolaine, origan, laurier…) ou des algues déshydratées.

CITRONS CONFITS AU SEL

Pour 1 bocal

PRÉPARATION 15 min | **MISE EN SAUMURE** 1 mois | **MATÉRIEL** Bocal à joint de 1 l

INGRÉDIENTS

15 g de gros sel de mer sans additif • 3 à 4 citrons non traités • 1 piment • 4 gousses de cardamome verte • 1 étoile de badiane • 1 cuil. à café de graines de cardamome • Quelques branches d'herbes aromatiques (sarriette, marjolaine ou origan, thym…)

1. Préparez une saumure en dissolvant le sel dans 50 cl d'eau non chlorée.

2. Remplissez le bocal avec les citrons largement entaillés, les épices et les herbes. Versez la saumure et poursuivez la recette selon le principe de la page 32.

UTILISATIONS

Ajoutez dans les tajines, les farces de poisson…

LÉGUMES FUMÉS À CHAUD

PRÉPARATION
10 min

FUMAISON
20 moin à 1 h

MATÉRIEL

Fumoir à chaud • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes • Grilles ou plats en aluminium jetable et papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

1 kg de légumes (ail, oignon, courgette, asperge verte, fond d'artichaut, poivron, fleurettes de chou, carotte, betterave…) • Épices et herbes aromatiques de votre choix • Huile • Sel

1. Laissez les petits légumes entiers (gousse d'ail, asperge verte…) et découpez éventuellement les plus gros si vous souhaitez les fumer plus rapidement et plus intensivement (oignon, fenouil, courgette, poivron…).

2. Placez les légumes sur les grilles huilées du fumoir ou dans de petits plats en aluminium recouverts de papier de cuisson et troués. Préparez les légumes en les badigeonnant d'huile et en les parsemant de sel, d'épices et d'herbes aromatiques.

3. Faites cuire dans le fumoir préchauffé (> 100 °C) pendant 20 min à 1 h selon le temps de cuisson des légumes, leur contenant et la température du fumoir.

UTILISATIONS

Préparez un aïoli doux et fumé avec de l'ail fumé à chaud. Ajoutez des gousses d'ail fumées à chaud dans une purée de pommes de terre. Proposez des salades de pommes de terre et poisson avec de larges rondelles d'oignon fumées à chaud.

SUGGESTIONS

Précuisez vos légumes et terminez la cuisson en les fumant à chaud (80 °C) pendant 20 à 30 min. Le temps de cuisson à la fumée sera réduit et le goût du fumé sera plus subtil. Vous pouvez aussi précuire vos légumes et les fumer sur une plaque de cuisson avec un wok, une cocotte ou un fumoir dédié selon la recette des pommes de terre fumées aux herbes (voir ci-contre).

POMMES DE TERRE FUMÉES À CHAUD AUX HERBES

6	PRÉPARATION	CUISSON	FUMAISON	REPOS
	10 min	20 min	20 min	5 à 10 min

MATÉRIEL

Cocotte, wok ou fumoir pour plaque de cuisson, avec couvercle et grille • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre moyennes • 1 poignée d'herbes aromatiques séchées (thym, laurier, peau d'ail séchée…)

1. Précuisez les pommes de terre non épluchées à l'eau salée ou à la vapeur pendant 20 min.

2. Faites chauffer une cocotte, un wok ou un fumoir pour plaque de cuisson à feu vif. Ajoutez 3 cuil. de sciure ou de copeaux de bois et les herbes aromatiques dans le récipient chaud. Mettez les pommes de terre sur la grille, au-dessus du bois, et couvrez. Laissez fumer pendant 2 min à une puissance soutenue mais pas maximale puis réduisez à une puissance modérée. Poursuivez la fumaison pendant 15 à 20 min.

3. Coupez le feu et laissez les pommes de terre 5 à 10 min avant de les retirer du fumoir.

UTILISATIONS

Réalisez une salade mixte avec des feuilles de salade verte et des tranches de pommes de terre fumées. Préparez purées, hachis Parmentier ou brandades de morue.

FRUITS FUMÉS À CHAUD

PRÉPARATION **10 min** | **FUMAISON** **10 à 40 min** |

MATÉRIEL

Fumoir à chaud • **Combustible :** bois aux saveurs douces (cerisier) • Plat en aluminium • Papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

600 g de fruits (fruits à noyau, pomme, poire, figue, ananas…) • 4 cuil. à soupe de sirop d'agave ou d'érable • Épices (cannelle, badiane, gousse de vanille, romarin, lavande) • 1 orange ou 1 citron non traité (zestes)

1. Lavez et coupez les fruits. Recouvrez le plat en aluminium de papier sulfurisé. Déposez les fruits. Arrosez-les de sirop et ajoutez les épices ou les zestes râpés et mélangez.

2. Faites cuire les fruits dans le fumoir préchauffé (> 100 °C) pendant 10 min à 40 min selon leur temps de cuisson et la température du fumoir.

CONSEIL

Fumez rapidement les fruits. Préférez précuire les fruits avant de les fumer s'ils ont besoin d'être cuits longtemps. Ils auront ainsi la juste cuisson et une délicate saveur fumée.

UTILISATION

Dégustez les fruits avec de la glace ou de la crème épaisse sucrée.

LÉGUMES FUMÉS À FROID

PRÉPARATION 10 min | **FUMAISON** 30 min à 2 h |

MATÉRIEL

Fumoir à froid (< 40 °C) • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes • Grilles ou plats en aluminium jetables

INGRÉDIENTS

800 g de légumes (tomates, cœurs et fonds d'artichauts cuits, champignons, ail, oignon, poivrons, mini-épis de maïs, légumes verts cuits, betterave crue…) • Épices et herbes aromatiques de votre choix • Huile • Sel

1. Découpez les légumes en deux ou en quatre pour accélérer et intensifier la pénétration de la fumée. Vous pouvez laisser les têtes et les gousses d'ail entières ainsi que les oignons, notamment les oignons grelots.

2. Placez les légumes directement sur les grilles huilées du fumoir (s'ils sont assez gros) ou sur de petites barquettes en aluminium percées (s'ils sont trop petits).

3. Badigeonnez les légumes d'huile et saupoudrez-le de sel, d'épices et d'herbes aromatiques selon vos goûts. Par exemple : de l'huile d'olive, de la fleur de sel, du piment d'Espelette, des herbes de Provence sur les tomates, de l'huile de noix, de l'ail séché, du sel, du poivre et de l'origan pour des champignons de Paris.

4. Faites fumer pendant 30 min à 1 h 30 selon le légume. Les légumes à chair délicate comme les tomates, les haricots verts cuits seront plus vite parfumés que les légumes chair dense comme les betteraves ou les mini-épis de maïs. Le mieux est de goûter pour savoir si la saveur vous convient. Augmentez les temps de cuisson à 2 h pour des têtes d'ail.

UTILISATIONS

Utilisez les fèves fraîches, les haricots verts, les champignons, les artichauts, les mini-épis de maïs, les betteraves fumés dans des salades avec d'autres aliments non fumés. Dégustez les tomates façon tomates-mozzarella ou dans des tartares de tomates bien relevés. Garnissez des pizzas de champignons, tomates, poivrons, ail écrasé ou artichauts fumés. Déposez des rondelles d'oignon rouge fumé sur un tartare, un ceviche…

FRUITS FUMÉS À FROID

4 **PRÉPARATION** **10 min** | **FUMAISON** **20 à 40 min**

MATÉRIEL

Fumoir à froid (< 40 °C) • **Combustible :** bois aux saveurs douces (cerisier) • Plat en aluminium • Papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

600 g de fruits (fruits à noyau, fraises, gros grains de raisin, figues, poires…) • 3 cuil. à soupe de sirop d'agave • Citron non traité (zeste râpé) • Épices, grains de vanille

1. Lavez et coupez les fruits en deux ou en quatre.

2. Recouvrez un plat en aluminium d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez les fruits. Badigeonnez-les de sirop et parsemez-les, si vous le souhaitez, de zestes râpés, d'épices ou de grains de vanille.

3. Faites fumer les fruits pendant 20 min à 40 min selon leur taille et le résultat souhaité.

UTILISATIONS

Dégustez les fruits avec de la glace, de la crème épaisse sucrée ou pour agrémenter des plats salés : des fraises fumées pour des ceviches de poissons, des poires, des fraises ou des pêches jaunes pour du gibier, des figues fumées ou des pêches jaunes pour du canard…

POISSONS & FRUITS DE MER

ÉCLADE DE MOULES

4 **PRÉPARATION** 20 min | **CUISSON** 5 min | **FUMAISON** 5 min |

MATÉRIEL

1 grande planche en bois et des clous ou un grand carreau de carrelage ou une grande pierre et des petits galets • **Combustible :** grand volume d'aiguilles de pin séchées

INGRÉDIENTS

2 litres de moules

1. Rincez les moules, puis ébarbez-les.

2. Sur une planche en bois, une grande pierre ou un carrelage, disposez 4 moules en croix en vous aidant de clous ou de petits galets, la pointe et le côté bombé vers le haut. Disposez les autres moules autour, à l'identique, en les serrant bien. Couvrez généreusement les moules d'aiguilles de pin séchées et mettez-y le feu à 2 ou 3 endroits. Veillez à préparer l'éclade dans un endroit bien dégagé.

3 Quand les flammes ont disparu, patientez 3 à 4 min puis chassez énergiquement les cendres (avec un carton par exemple).

CONSEILS

Dégustez avec des tartines de beurre des Charentes.
Surtout, n'oubliez-pas les rince-doigts !

GRAVLAX DE SAUMON

6 à 8 | **PRÉPARATION** 30 min | **MISE AU SEL** 36 à 48 h | **REPOS** 3 h

MATÉRIEL
Plat creux • Film alimentaire • Torchon

INGRÉDIENTS
1 filet de saumon de 600 g avec la peau (demandez à votre poissonnier d'écailler le filet de saumon, en conservant la peau, et de retirer toutes les arêtes) • 100 g de gros sel marin • 80 g de sucre roux • 1 petit bouquet d'aneth • 3 cuil. à soupe de mélange d'épices à doser au goût (grains de poivre noir, vert et blanc, baies roses, graines de coriandre)

1. Mélangez le sel, le sucre et 2 généreuses cuil. à soupe d'épices finement concassées et versez-les dans un plat creux. Parsemez la chair de saumon de pluches de cerfeuil, appuyez afin de les maintenir contre la chair et déposez le filet dans le plat, la chair contre le sel parfumé. Veillez à ce que le sel remonte bien sur les côtés du saumon afin que toute la chair soit en contact avec le sel.

2. Recouvrez d'une feuille de film alimentaire puis d'une plaque lestée ou d'un plat lourd en guise de presse. Réservez au froid pendant 36 à 48 h. Retirez le jus résiduel toutes les 12 h.

3. Rincez le saumon, puis séchez-le soigneusement. Parsemez-le d'épices finement concassées et de pluches d'aneth. Enveloppez dans un linge propre et sans odeur (lavé sans assouplissant) et mettez au frais pour 3 h et jusqu'à 4 jours.

4. Tranchez le saumon très finement de la surface vers la queue.

CONSEILS
Servez avec du pain de seigle grillé, du beurre aux algues, de la moutarde douce au miel, des câpres, des rondelles d'oignon rouge, du citron, de la salade de concombre ou de radis… Le saumon se conserve 4 jours.

SUGGESTIONS
Adaptez les épices à votre goût. Utilisez des baies de genévrier ou des graines de fenouil. Après le passage au sel, laissez sécher le saumon épicé pendant 24 h dans le linge et fumez le saumon à froid pendant environ 2 h.

POISSON FUMÉ À CHAUD

LE PRINCIPE

Pour 2 kg de poisson

PRÉPARATION	MISE EN SAUMURE	REPOS	FUMAISON
20 min	20 moin à 1 h	6 h	1 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de hêtre, chêne, frêne, orme, charme, châtaignier… • Film alimentaire • Thermomètre de cuisine

INGRÉDIENTS

2 kg de poisson (filets avec peau, poissons ouverts et vidés, steaks de thon ou d'espadon…)
Pour la saumure : 80 g de gros sel • 50 g de sucre roux • 2 cuil. à soupe d'aromates (herbes aromatiques, zeste de citron râpé, oignon, ail, poivre…)

1. Préparez la saumure : faites chauffer 1 l d'eau non chlorée. Ajoutez le sel, le sucre et les aromates. Laissez refroidir avant de placer le poisson dans la saumure. Réservez au froid pendant 2 h 30 à 3 h.

2. Rincez et épongez le poisson. Faites-le sécher au froid, non couvert, pendant 6 h.

3. Fumez le poisson pendant 1 h dans le fumoir (entre 70 °C et 80 °C). Quand la température interne du poisson se situe entre 60 °C et 65 °C, ou quand la chair commence à s'effriter sans pour autant être sèche, arrêtez la fumaison.

4. Laissez refroidir avant d'envelopper de film alimentaire ou de mettre sous vide. Réservez au froid pendant 1 ou 2 jours avant de déguster.

SUGGESTIONS

Adaptez le temps de mise en saumure au poisson. Laissez un filet très fin moins d'1 h et une grosse pièce épaisse pendant 4 h.
Il en va de même pour la fumaison : pour les poissons trop fins ou trop maigres, badigeonnez-les avec un peu d'huile et réduisez le temps de fumaison.
Pour une saveur fumée plus marquée, commencez à fumer à une température plus douce et montez peu à peu la température dans le fumoir.

POISSON FUMÉ À CHAUD, SALAGE EXPRESS

Pour 1 kg de poisson

PRÉPARATION 15 min | **FUMAISON** 1 h | **REPOS** 1 à 2 jours

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de hêtre, chêne, frêne, orme, charme, châtaignier… • Thermomètre de cuisine • Film alimentaire

INGRÉDIENTS

1 kg de filets de poisson (saumon, truite, maquereau, vivaneau, bar…) • 25 g de sel fin • ½ cuil. à café de poivre • 2 cuil. à soupe de sucre brun • 2 cuil. à soupe d'aromates (épices concassées : paprika, graines de coriandre… ; herbes aromatiques ciselées ; zeste de citron non traité râpé)

1. Huilez la grille du fumoir et déposez les filets, côté peau contre la grille. Épongez les filets et parsemez-les légèrement de sel, comme si vous vouliez les saler, puis de poivre et de sucre (autant que de sel) et enfin d'aromates. Insistez sur les parties les plus épaisses. Placez la grille dans le fumoir (à 70 °C- 80 °C) et faites fumer jusqu'à obtenir une température de 60 °C-65 °C à cœur.

2. Retirez l'exsudat blanc sur les poissons et saupoudrez à nouveau de sel, sucre et épices comme avant le fumage.

3. Dégustez chaud sans attendre ou bien laissez refroidir avant d'envelopper dans du film alimentaire ou de mettre sous vide. Réservez alors au froid pendant 1 ou 2 jours avant de déguster.

POISSON ENTIER FUMÉ

Pour 4 petits poissons

PRÉPARATION	MISE EN SAUMURE	FUMAISON	REPOS
20 min	4 h	2 h	1 à 2 jours

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de hêtre, chêne, frêne, orme, charme, châtaignier… • Thermomètre de cuisine • 4 crochets

INGRÉDIENTS

4 petits poissons (maquereaux, truites portion, harengs, anguilles pelées)
Pour la saumure : 80 g de gros sel • 30 g de sucre roux • 2 cuil. à soupe d'aromates (herbes aromatiques, zeste de citron râpé, oignon, ail, poivre…)

1. Préparez la saumure : faites chauffer 1 l d'eau non chlorée. Ajoutez le sel, le sucre et les aromates. Laissez refroidir.

2. Videz les poissons, retirez les ouïes, rincez-les puis placez-les dans la saumure. Réservez au froid pendant environ 4 h.

3. Rincez et épongez les poissons. Placez un crochet entre la bouche et les opercules ou dans les yeux.

4. Faites fumer à la verticale pendant 45 min environ dans le fumoir entre 20 °C et 30 °C puis pendant 45 min entre 50 °C et 60 °C et enfin pendant 30 min entre 70 °C et 80 °C : la température à cœur doit atteindre 60-65 °C.

5. Retirez éventuellement la tête et laissez refroidir avant de réserver à couvert ou de mettre sous vide. Réservez au froid pendant 1 ou 2 jours avant de déguster.

SAUMON FUMÉ À FROID (ET AUTRES POISSONS GRAS)

Pour 1 kg de poisson

PRÉPARATION	MISE AU SEL	SÉCHAGE	REPOS	FUMAISON
20 min	36 h	12 h	24 h	3 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois de hêtre, chêne, frêne, orme, charme, châtaignier, érable… • Film alimentaire

INGRÉDIENTS

1 filet de saumon sans arêtes avec la peau (1 kg) • 50 g de gros sel de mer • 25 g de cassonade • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre • 2 cuil. à café de graines de fenouil • ½ cuil. à café de grains de poivre vert • 1 citron non traité

1. Mélangez le sel et la cassonade. Parsemez une feuille de film alimentaire avec la moitié de ce mélange et saupoudrez la moitié des épices concassées et du zeste de citron râpé. Déposez le filet, la peau contre le sel. Parsemez avec le reste du zeste râpé, des épices et la préparation au sel. Enveloppez dans le film alimentaire et réservez au froid dans un grand plat pendant 36 h environ. Retournez au bout de 18 h.

2. Rincez bien le filet salé, épongez-le et laissez-le sécher pendant 12 h non couvert au réfrigérateur.

3. Faites fumer à froid (< 35 °C) pendant 3 h environ.

4. Enveloppez de film alimentaire et réservez pendant 24 h avant de déguster. Découpez en fines tranches suivant la longueur du filet ou à la mode scandinave en tranches de 0,5 cm (perpendiculaire à l'arête du poisson).

SUGGESTIONS

Adaptez les quantités de sel et d'aromates proportionnellement au poids et à l'épaisseur des filets. Faites éventuellement dessaler les filets les plus lourds.
Variez les aromates, utilisez des baies de genévrier, de la citronnelle émincée…
Cette recette convient parfaitement au « râble » ou cœur de filet de saumon.

FILETS DE POISSON FUMÉS

Pour 800 g de poisson

PRÉPARATION	MISE AU SEL	SÉCHAGE	REPOS	FUMAISON
20 min	4 h	3 à 4 h	48 h	2 à 3 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois de hêtre, chêne, frêne, orme, charme, châtaignier…

INGRÉDIENTS

1 filet de 800 g sans arêtes (saumon, truite, flétan, églefin, bar, lieu noir ou jaune, chinchard, carpe, tacaud…) • 25 g de sel fin • 15 g de sucre roux • 1 citron non traité • 1 cuil. à soupe d'aromates (épices, oignon séché, thym, origan…)

1. Mélangez le sel avec le sucre, le zeste de citron râpé et les aromates broyés. Posez le filet dans un plat, peau contre le plat. Puis, frottez-le avec la préparation au sel en favorisant les parties épaisses. Réservez au froid pendant 3 h environ.

2. Rincez et épongez le filet. Faites-le sécher pendant 3 à 4 h, non couvert, au réfrigérateur.

3. Faites fumer à froid (< 40 °C), horizontalement, la peau contre la grille huilée ou verticalement, pendant 2 à 3 h.

4. Réservez au froid, sous du film alimentaire ou sous vide, pendant 24 h, idéalement 2 jours, avant de déguster.

SUGGESTIONS

Adaptez les quantités de préparation au sel, les temps de mise au sel, séchage et fumage au poids et à l'épaisseur du filet ainsi qu'à son pourcentage de gras. Le temps de mise au sel et de fumage dépend aussi de la température.
Fumez moins longtemps les poissons mais augmentez la température du fumoir entre 40 °C et 50 °C.
Vous pouvez aussi fumer à froid après avoir fait tremper les poissons dans une saumure (cf. le fumage à chaud p. 54). Cette technique est notamment conseillée pour l'anguille préparée ou les filets d'anguilles pelées.

FILET DE BAR, CAFÉ ET VANILLE

4 | PRÉPARATION 15 min | REFROID. 1 h | MARINADE 2 h | SÉCHAGE 1 h | FUMAISON 1 h | REPOS 5 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de saveurs douces (fruitiers) • Thermomètre de cuisine (facultatif)

INGRÉDIENTS

4 filets de bar avec la peau (de 200 g à 250 g chacun) **Pour la marinade :** 2 gousses de vanille • 2 ristrettos (expressos courts et serrés) chauds • ½ cuil. à soupe de miel • 20 g de gingembre épluché et râpé • 8 g de gros sel de mer • 8 grains de piment de Jamaïque finement concassés • 6 grains de poivre noir finement concassés

1. Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines. Mélangez-les aux autres ingrédients de la marinade. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.

2. Disposez les filets de bar sur un plat à bords relevés, la peau contre le plat. Versez la marinade sur les filets et frottez-les en insistant sur les parties plus épaisses. Couvrez le plat et laissez mariner les filets pendant 2 h.

3. Épongez les filets et, si possible, laissez-les sécher non couverts au frais pendant 1 h.

4. Faites fumer à chaud (entre 60 °C et 80 °C) pendant 1 h environ. Vérifiez la température à cœur, elle doit être de 52 °C pour une chair cuite. À défaut de sonde, vous pouvez aussi regarder si la chair s'effrite légèrement tout en restant légèrement humide. Laissez reposer 5 min à couvert avant de déguster.

SUGGESTIONS

Ajoutez des grains de café torréfiés et des gousses de vanille vidées (utilisées dans de précédentes préparations) aux copeaux de bois.

SAUMON AU SEL

Pour 2 saumons

PRÉPARATION 10 min | **MISE AU SEL** 24 h à 36 h | **REPOS** 12 à 24 h

MATÉRIEL

Plat non métallique à bords relevés • Film alimentaire

INGRÉDIENTS

2 filets de saumon de même forme avec la peau (environ 1,5 kg) • 60 g de gros sel marin • 45 g de sucre roux • 2 cuil. à soupe de mélange cinq baies grossièrement moulues

1. Demandez à votre poissonnier d'écailler le filet de saumon (en conservant la peau !) et de retirer toutes les arêtes.

2. Mélangez le sel, le sucre et les épices. Frottez vigoureusement la chair des filets. Déposez un filet dans le plat, peau contre le plat. Recouvrez avec l'autre filet, chair contre chair. Filmez et pressez le poisson avec un poids, une poche d'eau ou une brique de lait par exemple. Réservez au froid pendant 24 h à 36 h. Retournez les filets toutes les 12 h.

3. Rincez le saumon, puis épongez-le soigneusement. Mettez au frais non couvert pendant 12 h à 24 h puis conservez sous vide ou emballé dans du film alimentaire.

MORUE ET STOCKFISH AU SEL

Pour 1 kg de poisson

PRÉPARATION 5 min | **MISE AU SEL** 4 à 8 h | **SÉCHAGE** 4 jours | **DESSALAGE** 12 à 24 h

INGRÉDIENTS

1 kg de filet de cabillaud • Gros sel de mer

1. Versez une couche de gros sel au fond du plat. Déposez les filets de cabillaud et recouvrez-les de sel. Réservez pendant 4 à 8 h au froid selon l'épaisseur du filet..

2. Conservez les filets salés sous vide ou faites-les sécher pendus dans un endroit frais et aéré ou au réfrigérateur à découvert pendant 4 jours.

3. Avant utilisation, faites dessaler les filets pendant 12 h à 24 h dans de l'eau froide régulièrement renouvelée ou du lait.

SARDINES EXPRESS AU SEL

Pour 4 sardines

PRÉPARATION 15 min | **MISE AU SEL** 4 à 12 h

INGRÉDIENTS

4 sardines • 4 cuil. à soupe de gros sel

1. Grattez et videz les sardines puis rincez-les et épongez-les sur du papier absorbant.

2. Roulez les sardines dans le gros sel et déposez-les dans un plat. Couvrez et laissez mariner au frais pendant 4 à 12 h en fonction du résultat final souhaité.

3. Rincez soigneusement les sardines, épongez-les sur du papier absorbant puis prélevez les filets.

UTILISATION

Servez avec un filet d'huile d'olive, de jus de citron, de l'ail, du basilic et du piment d'Espelette ou du pistou ou un filet d'huile de noisette et de vinaigre de framboise…

ANCHOIS ET SARDINES AU SEL

Pour 500 g de poisson

PRÉPARATION
20 min

MISE AU SEL
3 semaines environ

MATÉRIEL
Bocal

INGRÉDIENTS

500 g d'anchois ou de sardines • 100 g de gros sel marin

1. Grattez les sardines. Étêtez et videz les poissons puis épongez-les sur du papier absorbant.

2. Versez une couche de sel au fond du bocal puis déposez une couche de poissons, le ventre incisé contre le sel. Recouvrez d'une couche de sel et continuez à alterner les couches de poissons et de sel à l'identique. Terminez par une couche de sel. Posez un poids dessus qui servira de presse. Réservez pendant 3 à 4 jours au froid, le temps que les poissons libèrent assez de saumure pour les recouvrir et que le sel disparaisse totalement.

3. Prélevez l'huile formée en surface puis retirez le poids et parsemez de gros sel. Fermez le bocal et réservez pendant au moins 15 jours au froid avant de déguster.

UTILISATIONS

Ajoutez quelques filets d'anchois sur une pizza, dans une salade niçoise, utilisez-les dans la préparation de tapenade, anchoïade…
Rincez et égouttez les sardines ou les anchois et conservez-les dans de l'huile et des aromates (herbes aromatiques, olives, ail, oignons, poivrons…).

HARENG SALÉ

Pour 500 g de harengs

PRÉPARATION
20 min

MISE AU SEL
1 à 2 semaines

MATÉRIEL
Plat non métallique à bords relevés • Film alimentaire

INGRÉDIENTS
500 g de filets de harengs • 100 g de gros sel marin

1. Versez une couche de sel au fond du plat puis déposez une couche de harengs, peau vers le haut. Recouvrez d'une couche de sel et continuez à alterner les couches de harengs et de sel à l'identique. Terminez par une couche de sel. Posez un poids dessus qui servira de presse.

2. Réservez pendant 1 à 2 semaines au froid. Au bout de 3 jours, le sel doit avoir disparu et les harengs doivent être recouverts de saumure liquide. Dans le cas contraire, complétez avec une saumure préparée avec 100 g de gros sel de mer dissous dans 50 cl d'eau non chlorée.

CONSEIL
Avant utilisation, faites dessaler les filets de harengs pendant 24 h dans de l'eau froide ou du lait régulièrement renouvelé.

SUGGESTION
Vous pouvez aussi conserver les harengs bien égouttés dans de l'huile avec des aromates.

UTILISATION
Utilisez dans une salade de pommes de terre.

COQUILLAGES ET FRUITS DE MER FUMÉS

COQUILLES : HUÎTRES, MOULES, COQUES, CLAMS, PALOURDES…

Pour 24 huîtres OU Pour 2 l de coquillages

PRÉPARATION 1 h | **CUISSON** 5 min | **FUMAISON** 20 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide et chaude • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes ou douces • Thermomètre de cuisine

INGRÉDIENTS

2 douzaines d'huîtres ou 2 litres de coquillages (moules, coques, clams, palourdes, …) • Sel • Huile • Épices, au choix

1. Ouvrez les huîtres, dégagez la chair de la coquille en conservant la première eau. Déposez les coquilles avec la chair sur la grille.

2. Ouvrez les moules, coques, clams, palourdes. Faites-les cuire quelques minutes à la vapeur sauf les huîtres. Arrêtez la cuisson dès que les coquillages sont ouverts. Pour chaque coquillage, retirez la coquille sans chair. Déposez les coquilles avec la chair sur une grille et badigeonnez les chairs avec un peu d'eau salée et épicée ou un peu d'huile.

3. Placez les crustacés dans le fumoir produisant de la fumée à froid et augmentez progressivement la température du fumoir, jusqu'à ce que les chairs atteignent 50-60 °C (environ 20 min de fumage).

4. Ajoutez l'assaisonnement de votre choix ou utilisez-les dans une recette.

SUGGESTION D'ASSAISONNEMENT

Pour les huîtres : 1 brunoise de tomates et de kiwi, 1 petit oignon rouge émincé et 1 pincée de curry, ou à utiliser pané ou en tempura.
Pour les autres coquilles : 1 brunoise de poivron et tomate verte et 1 pincée de safran ou 1 filet de beurre fondu à l'ail et au persil.

CREVETTES, GAMBAS, LANGOUSTINES, ÉCREVISSES, LANGOUSTES

Pour 1,5 kg

PRÉPARATION	CUISSON	MISE EN SAUMURE	SÉCHAGE	FUMAISON
40 min	5 min	30 min à 1 h 30	30 min	15 à 45 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes ou douces

INGRÉDIENTS

1,5 kg de fruits de mer crus : crevettes, gambas, langoustines, écrevisses, langoustes
Pour la saumure : 90 g de sel • 90 g de sucre roux • 1 l d'eau • 1 cuil. à soupe d'aromates : zeste de citron ou d'orange non traitée, herbes aromatiques, épices, ail ou oignon séché • Beurre fondu ou huile

1. Préparez la saumure. Faites fondre le sel et le sucre dans l'eau puis ajoutez les aromates. Réservez au frais.

2. Faites cuire rapidement les fruits de mer de façon à pouvoir retirer leur carapace. Laissez-les refroidir avant de les mettre dans la saumure entre 30 min et 1 h 30 selon leur taille puis laissez-les sécher pendant 30 min.

3. Huilez les grilles du fumoir et déposez les fruits de mer rincés et séchés sur la grille. Fumez entre 50 °C et 60 °C, en commençant à froid puis en augmentant la température, pendant 15 à 45 min selon la taille. Badigeonnez les gros fruits de mer de beurre fondu ou d'huile en cours de fumage pour éviter le desséchement.

UTILISATION

Servez avec une mayonnaise, ou en salade avec des pommes de terre, du persil et de l'ail.

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, ANNEAUX DE CALAMARS, ENCORNETS, PETITES SEICHES

Pour 400 g

PRÉPARATION 20 min | **MISE EN SAUMURE** 30 min à 1 h | **FUMAISON** 30 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois aux saveurs douces (fruitiers)

INGRÉDIENTS

400 g de noix de coquilles Saint-Jacques, calamars, encornets ou seiches (de petite taille)
Pour la saumure : 30 g de sel • 30 g de sucre roux • 35 cl d'eau • 1 cuil. à café d'aromates : zeste de citron ou d'orange non traitée, herbes aromatiques, épices, ail ou oignon séché

1. Préparez la saumure. Faites fondre le sel et le sucre dans l'eau puis ajoutez les aromates. Réservez au frais.

2. Quand la saumure est froide, versez-la sur les fruits de mer. Laissez mariner entre 30 min et 1 h selon la taille.

3. Rincez et épongez soigneusement les fruits de mer puis mettez-les à fumer à froid (moins de 20 °C) pendant environ 30 min. Consommez dans les 24 h.

SUGGESTIONS

Poêlez les noix de coquilles Saint-Jacques au beurre vanillé, utilisez les encornets cuits dans une salade grecque (tomate, concombre, huile d'olive, olive), préparez des beignets de calamars…

VIANDES & CHARCUTERIE

GIGOT FUMÉ

Pour 1 gigot

PRÉPARATION	MISE AU SEL	REPOS	SÉCHAGE	FUMAISON
40 min	8 jours	40 jours	12 à 24 h	3 à 6 h

MATÉRIEL

Grand bac non métallique avec égouttoir (ou plaque percée non métallique)

POUR FUMER (option) : Fumoir à froid • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes • Moulin à épices, à café ou petit mixeur

INGRÉDIENTS

1 petit gigot d'agneau partiellement désossé (1,5 kg) • 60 g de gros sel marin • 25 g de sucre roux **Pour le mélange d'aromates :** ½ cuil. à café de poivre noir • ½ cuil. à café d'ail séché • 2 cuil. à café de graines de coriandre • 1 cuil. à café de graines de cumin • 1 petit morceau de cannelle • 1 cuil. à café d'origan

1. Parez le gigot pour retirer les excédents de gras. Moulez ou mixez les aromates.

2. Mélangez le sel avec le sucre et la moitié du mélange d'aromates ; réservez le reste. Frottez énergiquement le gigot avec ce mélange. Veillez à bien faire pénétrer le sel dans les plis. Placez le gigot sur un égouttoir (une plaque percée non métallique) ou sur une grande assiette renversée puis dans un bac non métallique. L'égouttoir permet au gigot de ne pas baigner dans le jus qu'il va libérer sous l'action du sel. Placez au frais (< 10 °C) pendant environ 8 jours. Retournez régulièrement le gigot et videz le jus résiduel.

3. Au terme de la salaison, rincez la viande puis épongez-la. Frottez-la avec le reste des aromates.

4. Si vous souhaitez fumer le gigot, faites-le sécher pendant 12 h à 24 h dans un endroit frais et aéré. Fumez à froid (20 °C) pendant 6 h ou entre 40 °C et 50 °C pendant 3 à 4 h. Adaptez le temps de fumaison à votre goût.

5. Enveloppez le gigot dans un sac à jambon ou un torchon propre et sans odeur (lavé sans assouplissant). Suspendez-le dans un endroit frais et aéré ou au réfrigérateur avec froid ventilé pendant environ 40 jours.

RÔTI DE DINDE FUMÉ

Pour 1 rôti

PRÉPARATION	MARINADE	SÉCHAGE	REPOS
40 min	8 h	4 h	15 min à 24 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide ou chaude • **Combustible :** bois de saveurs douces à moyennes • Thermomètre de cuisine • Mixeur • Grille • Papier sulfurisé et papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

1 rôti de dinde (dans la cuisse ou le filet) de 1 kg, sans barde **Pour l'assaisonnement :** 20 g de gros sel de mer • 20 g de sucre roux non raffiné • 3 gousses d'ail • 20 g de gingembre frais épluché • 2 cuil. à soupe de paprika • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre • ½ cuil. à café de grains de poivre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • ½ cuil. à café de macis • ½ cuil. à café de piment de Jamaïque • 1 cuil. à café de sauge séchée • 1 cuil. à café de marjolaine séchée • 1 cuil. à café de thym séché

1. Mixez ensemble les ingrédients de l'assaisonnement jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.

2. Retirez la ficelle du rôti et frottez-la viande avec la pâte d'assaisonnement. Ficelez à nouveau le rôti et placez-le sur la grille dans un plat creux. Couvrez le plat et réservez au froid pendant 8 h. Retournez le rôti après 4 h.

3. Épongez le rôti avec du papier absorbant et réservez-le encore 4 h au froid sans le couvrir.

4. Fumez le rôti pendant 2 h environ à 80-90 °C ou jusqu'à atteindre 65 °C à cœur puis enveloppez-le d'une feuille de papier sulfurisé et de plusieurs tours de papier d'aluminium et poursuivez le fumage et la cuisson jusqu'à ce qu'à la viande soit à 75 °C à cœur (comptez une petite heure).

5. Laissez reposer 15 min avant de déguster ou laissez tiédir puis réservez au frais pendant 12 à 24 h, toujours en papillote, avant de déguster.

SUGGESTIONS

Réalisez du pastrami de dinde en réalisant cette recette avec un blanc de dinde d'un seul morceau.
Vous pouvez aussi fumer le rôti à froid pendant 3 h puis le faire cuire à la vapeur ou au four (enveloppez-le alors de papier sulfurisé puis de papier d'aluminium et faites-le cuire au four à 140 °C). Comptez 1 h 30 à 2 h ou jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 °C.

FILET MIGNON CUIT FUMÉ

3 à 4

PRÉPARATION	MARINADE	FUMAISON	REPOS
20 min	3 h	1 h 30 à 2 h	10 min à 12 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de saveurs douces à moyennes • Thermomètre de cuisine • Mixeur • Grille • Papier sulfurisé et papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

1 filet mignon de porc (600 g) **Pour l'assaisonnement :** 10 g de gros sel de mer • 1 branche de romarin • 4 ou 5 grandes feuilles de sauge • 4 ou 5 branchettes de thym citron • 1 feuille de laurier • ½ cuil. à café d'ail séché • 2 cuil. à café de curry • 1 cuil. à café de piment d'Espelette • ½ cuil. à café de grains de poivre noir

1. Mixez rapidement les ingrédients de l'assaisonnement. Frottez le filet mignon et placez-le sur la grille dans un plat creux. Couvrez le plat et réservez au froid pendant 3 h.

2. Faites fumer le rôti pendant 1 h à 70-80 °C ou jusqu'à atteindre 55 °C à cœur puis enveloppez-le d'une feuille de papier sulfurisé et de plusieurs tours de papier d'aluminium et poursuivez le fumage et la cuisson jusqu'à ce qu'à la viande soit à 65 °C à cœur (comptez 30 min à 1 h).

3. Laissez reposer 10 min avant de déguster ou laissez tiédir et réservez au frais pendant 12 h, toujours enveloppé, avant de déguster.

SUGGESTIONS

Ficelez le rôti et glissez quelques herbes aromatiques sous la ficelle ou ajoutez quelques herbes aromatiques séchées aux copeaux de bois.

CHICKEN WINGS

Pour 1 dizaine d'ailes

PRÉPARATION 30 min | **CUISSON** 5 à 10 min | **FUMAISON** 1 h 10

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de saveurs moyennes ou fortes (mesquite) • Plaque en aluminium percée

INGRÉDIENTS

10 ailes de poulet **Pour l'assaisonnement :** 1 cuil. à soupe de gros sel de mer • 2 cuil. à café de paprika • 1 cuil. à café de piment doux • ½ cuil. à café d'ail séché • 1 cuil. à café d'origan • 1 cuil. à café de graines de cumin fraîchement concassées • ½ cuil. à café de grains de poivre **Pour la sauce :** 80 g de ketchup • 4 cl de vinaigre de cidre • 2 cuil. à soupe de miel • 1 cuil. à soupe de sauce Worcestershire • 2 cuil. à soupe de sauce soja • 1 cuil. à soupe d'huile neutre ou de sésame • 1 cuil. à café de sauce piment • 1 cuil. à soupe de moutarde • Sel, poivre

1. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement.

2. Retirez la partie pointue et moins charnue des ailes de poulet. Réservez pour une autre utilisation (bouillon et jus de volaille par exemple). Frottez les ailes avec l'assaisonnement, déposez-les sur la plaque en aluminium percée et réservez à température ambiante le temps de préparer la sauce.

3. Mélangez les ingrédients de la sauce, à l'exception de la moutarde. Salez légèrement, poivrez et portez à ébullition. Laissez frémir pendant 5 à 10 min, pour faire réduire la sauce, puis laissez-la tiédir et ajoutez la moutarde.

4. Faites fumer les ailes pendant 50 min à 80-100 °C. Quand la peau est assez sèche, badigeonnez-les de sauce. Poursuivez la cuisson et le fumage pendant 20 min. Retournez les ailes et badigeonnez-les à nouveau de sauce après 10 min.

5. Dégustez chaud avec le reste de sauce.

SUGGESTIONS

Si votre fumoir monte à de hautes températures (150 °C à 180 °C), faites fumer à feu vif et faites cuire moins longtemps. Vous pouvez aussi faire griller les ailes au four ou au barbecue à feu direct, jusqu'à ce que la peau soit croustillante, puis les badigeonner de sauce et les faire fumer pendant 30 à 40 min au fumoir classique (80 °C à 100 °C) ou au barbecue à feu doux indirect.

TRAVERS DE PORC FUMÉ

2 à 4

PRÉPARATION	MARINADE	CUISSON	FUMAISON	REPOS
30 min	1 h	15 min à 1 h	2 h 30 à 3 h 15	15 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de saveurs moyennes ou fortes (mesquite) • Grille • Papier sulfurisé et papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

1 travers de porc (1 kg) **Pour l'assaisonnement :** 40 g de gingembre épluché et râpé • 3 gousses d'ail • 1 cuil. à soupe de piment doux • 1 cuil. à café de muscade ou de macis • 1 cuil. à café de graines de céleri • 2 cuil. à café de mélange 4 épices • 8 à 10 g de gros sel de mer **Pour la sauce :** 50 cl de jus d'ananas • 4 cuil. à soupe de marmelade d'agrumes • 8 cl de vinaigre de cidre • 5 cl de sauce soja • 5 cl de sauce hoisin

1. Retirez l'excès de graisse sur la partie charnue du travers. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement. Frottez le travers avec ce mélange en privilégiant la partie charnue.

2. Placez-le sur la grille huilée et laissez mariner pendant 1 h.

3. Portez à ébullition le jus d'ananas avec la marmelade d'agrumes puis faites réduire à feu moyen et laissez épaissir la sauce jusqu'à en obtenir 15 cl environ. Ajoutez alors le reste des ingrédients de la sauce et faites réduire à nouveau pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce bien sirupeuse.

4. Faites fumer le travers de porc pendant 2 h 30 (ou jusqu'à 4 h) à 80-90 °C en le badigeonnant de sauce après 2 h de fumage.

5. Puis badigeonnez-le à nouveau de sauce et enveloppez-le dans du papier sulfurisé doublé de papier d'aluminium. Poursuivez la cuisson (éventuellement sans fumage) pendant 45 min. Laissez reposer 15 min puis servez avec le reste de sauce.

SUGGESTION

Faites fumer des côtes de porc en suivant la même recette. Le porc est cuit quand il est à 65-70 °C à cœur.

SAUCISSES FRAÎCHES FUMÉES À PRÉPARER À L'AVANCE

4 **PRÉPARATION** 5 min | **FUMAISON** 1 h |

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois de saveurs moyennes ou fortes (mesquite)

INGRÉDIENTS

2 saucisses fraîches non fumées, type saucisses de Toulouse à mijoter ou saucisses à griller

1. Déposez les saucisses sur la grille du fumoir huilée. Faites-les fumer à froid (< 40 °C) pendant environ 1 h.

2. Laissez refroidir et réservez dans un sac alimentaire ou une boîte hermétique avant utilisation.

CONSEIL

Selon le type de saucisse, ajoutez dans une potée ou faites griller.

POULET FUMÉ AU FUMOIR

4	PRÉPARATION	MISE EN SAUMURE	ÉGOUTTAGE	FUMAISON	REPOS
	10 min	2 à 3 jours	4 à 6 h	2 h	10 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes ou fortes (mesquite) • Thermomètre de cuisine (idéalement) • Grille • Grand sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

1 poulet fermier (2 kg env.) • 1 cuil. à soupe d'huile de sésame **Pour la saumure :** 50 g de gros sel de mer • 2 cuil. à soupe de sirop d'agave • 1 cuil. à soupe de sucre roux • 1 cuil. à café de grains de poivre concassés • ½ cuil. à café d'ail séché • ½ cuil. à café d'oignon séché • 1 cuil. à café de thym effeuillé

1. Préparez la saumure : mettez tous les ingrédients dans 50 cl d'eau et portez à ébullition. Quand le sel est fondu, ajoutez 50 cl d'eau non chlorée. Versez-la dans le sac de congélation et réservez au froid.

2. Quand la saumure est froide, mettez à mariner le poulet dans la saumure au frais pendant 2 à 3 jours.

3. Sortez le poulet de la saumure et rincez-le. Laissez-le égoutter pendant 4 à 6 h sur la grille.

4. Badigeonnez le poulet d'huile et faites-le fumer pendant environ 2 h ou jusqu'à atteindre 71-75 °C à cœur.

5. Attendez 10 min avant de découper et de déguster.

SUGGESTIONS

Vous pouvez aussi laisser le poulet refroidir et le réserver au froid, enveloppé de film alimentaire. Dégustez alors froid avec de la mayonnaise ou dans des sandwiches.
Ajoutez un oignon, des gousses d'ail, des herbes à l'intérieur du poulet ou glissez des épices et des herbes sous la peau.
Parfumez la saumure à votre goût, ajoutez par exemple de la citronnelle, du gingembre ou de la cannelle, des zestes d'orange, du cumin…

POULET FUMÉ AU FOIN, EN COCOTTE

4 | PRÉPARATION 15 min | MARINADE 3 h | CUISSON-FUMAISON 1 h 15 à 1 h 30 | REPOS 10 min

MATÉRIEL

Cocotte ou plat à four avec grille et couvercle • **Combustible :** foin • Thermomètre de cuisine (idéalement)

INGRÉDIENTS

1 poulet fermier (2 kg env.) • 1 oignon • Sel, poivre **Pour le mélange à frotter :** 1 cuil. à soupe d'huile neutre • 2 cuil. à café de sel fin • 2 cuil. à café de cassonade • 1 cuil. à soupe de mélange d'aromates fraîchement moulues (poivre, coriandre, thym, ail séché…)

1. Mélangez tous les ingrédients du mélange à frotter. Salez et poivrez l'intérieur du poulet puis enfoncez l'oignon pelé et coupé en deux. Frottez le poulet de ce mélange et glissez-en sous la peau. Laissez mariner pendant 3 h.

2. Préchauffez le four à 200 ° (th. 7 env.) si vous préférez la cuisson au four plutôt que sur une plaque de cuisson. Remplissez la cocotte de foin et mettez le feu. Ajoutez encore un peu de foin, sans étouffer la fumée, et déposez le poulet sur une grille dans la cocotte puis fermez-la. Faites cuire pendant 1 h 15 à 1 h 30 au four ou sur une plaque de cuisson à feu moyen-vif.
Le poulet doit être à 72-75 °C à cœur.

3. Attendez 10 min avant de découper et de déguster.

SUGGESTIONS

Utilisez un plat à four avec couvercle, à défaut, enveloppez-le de plusieurs couches de papier d'aluminium.
Utilisez des mélanges d'aromates à votre goût (mexicain, marocain…).

JAMBON À L'OS

Pour 1 jambon

PRÉPARATION	MISE EN SAUMURE	REPOS	CUISSON
20 min	2 à 3 jours	30 min puis 24 h	2 à 3 h

MATÉRIEL

Fait-tout adapté à la taille de la viande • Thermomètre de cuisine • Seringue de cuisine • Très grand sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

1 morceau de porc ou de porcelet de 3 à 4 kg (jambon, épaule, jarret arrière, rouelle)
Pour la saumure : 150 g de sel de mer + 1 cuil. à café de salpêtre ou 150 g de sel nitrité • 70 g de miel • 2 citrons (le jus) • 12 baies de genièvre concassées • 4 gousses d'ail écrasées • 2 feuilles de laurier • 2 branches de thym • 1 clou de girofle • 10 grains de poivre
Pour le bouillon : 3 carottes • 3 oignons • ½ branche de céleri • 1 poireau • 2 gousses d'ail • 1 gros bouquet garni (thym, laurier, queues de persil) • 2 clous de girofle • Sel, poivre

1. Préparez la saumure. Mettez tous les ingrédients de la saumure dans 1,5 l d'eau et portez à ébullition. Quand le sel est fondu, ajoutez 1,5 l d'eau non chlorée. Versez-la dans le sac étanche et réservez au froid.

2. Quand la saumure est froide, injectez-en dans le jambon. Préférez injecter de nombreuses petites quantités plutôt que quelques grosses quantités. Puis mettez à mariner le jambon dans la saumure pendant 2 à 3 jours.

3. Sortez le jambon de la saumure et rincez-le. Épongez-le soigneusement.

4. Coupez les carottes en tronçons et les oignons en deux. Remplissez le fait-tout d'eau, pour recouvrir la viande sans déborder. Ajoutez un peu de sel, les carottes, les oignons, les autres légumes, les herbes et les épices. Portez à ébullition et laissez frémir pendant 10 min. Retirez du feu et laissez refroidir pendant 30 min ou mieux jusqu'à ce qu'il soit totalement froid.

5. Mettez le morceau de porc dans le bouillon et laissez cuire très doucement à 70 °C pendant 2 h environ. La température à cœur doit atteindre 66 °C. Laissez le morceau refroidir dans le bouillon puis sortez-le et épongez-le soigneusement. Réservez-le au froid pendant 24 h avant de déguster.

PETITS GIBIERS À PLUMES : PIGEON, CAILLE, FAISAN… FUMÉS

4 | PRÉPARATION 10 min | MARINADE 6 à 12 h | SÉCHAGE 1 à 3 h | FUMAISON 1 h | REPOS 10 min

MATÉRIEL

Fumoir à chaud et froid • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes • Sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

2 à 4 petits oiseaux (pigeon, caille, faisan, perdrix, gélinotte) préparés en crapaudine (ouverts et aplatis) **Pour la marinade :** 10 cl de vermouth blanc ou rouge • 1 cuil. à soupe de confiture de cassis ou de griottes • 4 cl de vinaigre de framboise • 1 échalote • 6 baies de genièvre broyées • 1 cuil. à café de graines de coriandre concassées • 1 cuil. à café de sauge émiettée • 5 g de gros sel de mer

Le gibier à plumes gagne à être mis au sel, en saumure ou en marinade avant fumage et cuisson. La chair est attendrie, les odeurs fortes sont réduites.
La viande est mieux conservée. Il est possible de frotter les oiseaux avec du sel et des épices seulement. Mettez à macérer les oiseaux de petite taille en entier et les plus gros (canard, oie sauvage) en morceaux, éventuellement sans peau, pendant 6 à 24 h.
Vous pouvez fumer à froid avant cuisson, fumer après cuisson, fumer à chaud et cuire en même temps en commençant par un fumage à froid si la cuisson est courte…
La viande de gibier étant assez sèche, nourrissez-la régulièrement d'huile, de saumure ou de marinade pendant le fumage. Si vous fumez et cuisez longtemps et en même temps, vous pouvez barder les parties les plus fragiles pendant une partie du temps de cuisson.

1. Portez à ébullition tous les éléments de la marinade. Laissez frémir pendant 3 min puis ajoutez 10 cl d'eau non chlorée et glacée. Versez la marinade dans le sac et ajoutez les oiseaux. Laissez macérer au froid pendant 6 à 12 h.

2. Sortez les oiseaux et séchez-les. Déposez-les sur la grille du fumoir, peau contre la grille, et laissez-les sécher au froid pendant 3 h ou à température ambiante pendant 1 h.

3. Faites fumer les oiseaux pendant 1 h en commençant à froid et en terminant la cuisson à 80-100 °C. Badigeonnez de marinade à mi-cuisson. Vérifiez la cuisson et laissez reposer 10 min avant de déguster.

CÔTES DE VEAU FUMÉES

4 | **PRÉPARATION** 10 min | **MARINADE** 7 à 13 h | **SÉCHAGE** 1 h | **FUMAISON** 1 à 1 h 30

MATÉRIEL

Fumoir à froid et chaud • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes • Thermomètre de cuisine (idéalement) • Sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

4 côtes de veau (épaisses d'environ 250 g chacune) ou des entrecôtes (de bœuf), des tranches de gigot (d'agneau) **Pour l'assaisonnement :** 4 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • 1 cuil. à café de moutarde forte • 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • 1 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à café d'estragon séché ou de thym citron effeuillé • 5 g de sel • Quelques tours de moulin 5 baies

1. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement. Répartissez cette sauce sur les côtes. Frottez-les bien et réservez dans le sac pendant 6 à 12 h, au froid. Retournez 3 à 4 fois le sac.

2. Sortez les côtes du sac et déposez-les sur la grille du fumoir. Laissez sécher pendant 1 h à température ambiante.

3. Faites fumer entre 1 h et 1 h 30 en augmentant peu à peu la température (départ à froid pour terminer à 80-100 °). Vérifiez la température à cœur (env. 60 °C pour une viande rosée et 70 °C pour une cuisson à point).

SUGGESTION

Faites revenir rapidement les côtes de veau fumées à la poêle pour les faire dorer et légèrement caraméliser. Dans ce cas, retirez les côtes de veau un peu avant la cuisson finale souhaitée car le passage dans la poêle poursuit la cuisson.

CÔTE DE BŒUF FUMÉE

6 à 8

PRÉPARATION	CUISSON	MARINADE	SÉCHAGE
15 min	5 min	8 à 12 h	1 h

FUMAISON	REPOS
2 h	15 à 20 min

MATÉRIEL

Fumoir à chaud • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes ou fortes • Thermomètre de cuisine (idéalement) • Très grand sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

1 côte de bœuf (de 1,5 à 2 kg) ou un rôti de bœuf… **Pour la marinade :** 12 cl de sauce teriyaki • 6 cl de vinaigre de cidre • 6 cl de gin • 2 cl d'huile • 25 g de gingembre • 3 gousses d'ail • ½ oignon • 1 piment thaï • 1 cuil. à café baies de piment de Jamaïque concassées • ½ cuil. à café de grains de poivre noir concassées • ½ cuil. à soupe de graines de coriandre concassés • 8 g de gros sel

1. Épluchez et râpez le gingembre. Écrasez l'ail. Pelez et émincez l'oignon. Épépinez et émincez le piment. Mélangez les ingrédients de la marinade. Portez à ébullition et laissez tiédir. Versez dans le sac et ajoutez la côte de bœuf. Enduisez-la bien et réservez au froid pendant 8 h à 12 h. Retournez 4 à 5 fois le sac.

2. Sortez la côte du sac, égouttez-la et déposez-la sur la grille du fumoir. Laissez-la sécher pendant 1 h à température ambiante.

3. Faites fumer pendant 2 h environ à 80-100 °C. Badigeonnez la côte de marinade toutes les 30 min.

4. Vérifiez la température à cœur (55 °C pour une cuisson saignante à 70-75 °C pour une cuisson à point).

5. Laissez reposer 15 à 20 min avant de servir avec le reste de marinade légèrement réduit.

SUGGESTION

Faites revenir rapidement la côte de bœuf fumée sur ses 2 faces, à la poêle ou à la plancha, pour la caraméliser.

SAUCISSONS FUMÉS

Pour 4 pièces

PRÉPARATION 5 min | **FUMAISON** 2 h | **REPOS** 3 semaines à 1 mois

MATÉRIEL

Fumoir à fumée tiède • **Combustible :** bois de saveurs moyennes ou fortes (mesquite)

INGRÉDIENTS

4 saucisses fraîches non fumées, type saucisses de Toulouse ou chorizos frais… • Huile

1. Déposez les saucisses sur la grille huilée.

2. Faites-les fumer entre 40 et 50 °C pendant 2 h environ.

3. Laissez refroidir les saucisses puis laissez-les sécher pendues pendant 3 semaines à 1 mois dans un endroit frais et ventilé ou au frais sous des cendres.

JAMBON LAQUÉ ET FUMÉ

Pour 1 jambon

PRÉPARATION	MISE EN SAUMURE	ÉGOUTTAGE
30 min	48 h	4 à 6 h

CUISSON	FUMAISON	REPOS
25 min	4 à 5 h	10 min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de saveurs moyennes ou fortes (mesquite) • Seringue de cuisine • Thermomètre de cuisine • Grand sac de congélation avec zip • Grille

INGRÉDIENTS

1 jambon de porcelet cru (3 à 4 kg) **Pour la saumure :** 150 g de gros sel de mer + 1 cuil. à café de salpêtre ou 150 g de sel nitrité • 1 cuil. à café de salpêtre • 80 g de sirop d'érable • 80 g de sucre complet • 1 cuil. à café d'ail séché • 1 cuil. à café d'oignon séché • 1 cuil. à café de gingembre en poudre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 feuilles de laurier concassées • 1 cuil. à soupe d'origan séché • 10 grains de piment de Jamaïque concassés • 10 grains de poivre concassés • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre concassées
Pour la sauce : 100 g de sirop d'érable • 8 cl de sauce soja • 8 cl de vinaigre de cidre • 1 cuil. à soupe de sucre complet • 1 cuil. à soupe de moutarde forte

1. Préparez la saumure. Mettez tous les ingrédients de la saumure dans 1,5 l d'eau et portez à ébullition. Quand le sel est fondu, ajoutez 1,5 l d'eau non chlorée. Versez la saumure dans le sac de congélation et réservez au froid.

2. Quand la saumure est froide, injectez-la dans le jambon avec la seringue. Préférez injecter par petites quantités. Puis, mettez à mariner le jambon dans le reste de saumure au frais pendant 2 jours.

3. Sortez le jambon de la saumure et rincez-le rapidement. Laissez-le égoutter pendant 4 à 6 h sur la grille.

4. Préparez la sauce pour laquer le jambon. Portez à ébullition tous les éléments de la marinade sauf la moutarde. Laissez réduire à feu moyen-vif pendant 10 à 15 min jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop épais. Laissez refroidir et ajoutez la moutarde.

5. Faites fumer le jambon pendant 4 à 5 h à 80-100 °C. Après 2 h de fumaison, badigeonnez-le de sauce sur toute la surface et retournez-le. Recommencez toutes les heures. Le jambon est cuit quand il a atteint 70 °C à cœur. Laquez-le à nouveau de sauce et laissez-le reposer 10 min avant de le découper en tranches épaisses. Servez aussitôt.

FOIE GRAS AU SEL

Pour 1 foie gras

PRÉPARATION 20 min | **MISE AU SEL** 4 jours | **REPOS** 3 à 4 jours

MATÉRIEL

Étamine • Terrine étroite ou plat à cake • Film alimentaire

INGRÉDIENTS

1 foie gras d'environ 400 g • 200 g de gros sel marin • 2 cuil. à soupe de sucre roux • 2 cuil. à café de mélange cinq-épices

1. Placez le foie gras 1 à 2 h à température ambiante afin de l'assouplir.

2. Déveinez-le puis assaisonnez-le d'une pincée d'épices et de quelques gouttes de Cognac et reconstituez-le. Imbibez légèrement l'étamine de cognac. Enroulez le foie gras dedans en faisant plusieurs tours et en serrant bien.

3. Déposez un lit de sel au fond du plat, parsemez avec la moitié du sucre et le tiers des épices restant et déposez le foie gras. Parsemez avec le reste de sucre et la moitié des épices restant puis recouvrez de sel.

4. Réservez au froid pendant 24 h en tournant le foie gras d'un quart de tour toutes les 6 h.

5. Retirez l'étamine et roulez le foie dans le reste des épices puis enveloppez-le dans du film alimentaire.

6. Placez à nouveau au froid et patientez 2 à 3 jours avant de déguster.

BRESAOLA

Pour 1 kg de bœuf

PRÉPARATION	MISE EN SAUMURE	SÉCHAGE	REPOS
20 min	3 à 4 jours	24 h	15 jours

MATÉRIEL

Grand sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

1 morceau de gîte à la noix de bœuf (environ 1 kg) • 1 cuil. à café de poivre noir • 1 cuil. à café de piment de Jamaïque **Pour la saumure :** 25 cl de vin rouge italien • 4 branches de romarin • 5 branches de thym • 2 feuilles de laurier • 2 gousses d'ail • 35 g de sel nitrité • 25 g de sucre roux

1. Mélangez le vin avec les herbes effeuillées, l'ail écrasé, le sel et le sucre. Versez la saumure dans le sac de congélation. Placez la viande dedans et fermez le sac en chassant l'air. Réservez au froid pendant 3 à 4 jours. Retournez tous les jours.

2. Sortez la viande de la saumure, rincez-la et séchez-la. Frottez-la de poivre et de piment de Jamaïque fraîchement moulus et laissez sécher pendant 24 h dans un four ventilé à 30 °C.

3. Enveloppez la viande dans un torchon et suspendez-la dans un endroit frais et aéré ou au réfrigérateur avec froid ventilé pendant 15 jours (ou plus pour un morceau plus sec).

BŒUF SÉCHÉ FAÇON VIANDE DES GRISONS

Pour 1 kg de bœuf

PRÉPARATION	MISE AU SEL	SÉCHAGE	FUMAISON	REPOS
30 min	4 jours	12 h	2 à 4 h	20 jours

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes ou douces • Moulin à épices, à café ou petit mixeur

INGRÉDIENTS

1 kg de bœuf maigre (tranche, rumsteak, rosbeef) • 35 g de gros sel de mer • Branches d'herbes aromatiques (thym, romarin, marjolaine, sarriette, céleri en branche…)
Pour les épices de frottage : 1 cuil. à soupe de mélange cinq baies • 1 cuil. à café de graines de céleri • 5 baies de genièvre • 1 clou de girofle

1. Moulez ou mixez les épices de frottage. Mélangez-en un tiers avec le sel. Frottez-en la viande. Dans un plat de même taille que le morceau de viande, placez une assiette à l'envers puis déposez quelques branches d'herbes aromatiques et la viande. Recouvrez de quelques herbes. Déposez un plat de même taille et lestez-le de façon à presser la viande. Réservez au froid 4 jours en tournant la viande d'un quart de tour et en vidant la saumure tous les jours.

2. Sortez la viande, rincez-la puis épongez-la et épicez-la en la frottant avec les épices de frottage réservés. Faites sécher la viande 12 h dans un endroit frais et aéré. Fumez à froid (< 30 °C) pendant 2 h à 4 h selon le résultat souhaité.

3. Enveloppez la viande dans un torchon. Placez dans un endroit frais et aéré ou au réfrigérateur avec froid ventilé, pendant 20 jours (ou plus pour un morceau plus sec). Mettez le morceau de viande sous une lourde presse et tournez-le d'un quart de tour tous les 2 jours afin d'obtenir des tranches rectangulaires.

JAMBON DE VOLAILLE

Pour 1 jambon

PRÉPARATION	REPOS	MISE EN SAUMURE	SÉCHAGE
30 min	3 à 12 h	12 h	6 h

FUMAISON	REPOS
3 h	15 min à 24 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée chaude • **Combustible :** bois de saveurs douces à moyennes • Seringue de cuisine • Thermomètre de cuisine • Sac de congélation avec zip • Papier sulfurisé et papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

800 g de blanc de dinde en un seul morceau • 1 cuil. à soupe de miel • 15 g de sucre roux • 20 g de gros sel de mer • 2 cuil. à soupe de sauce soja **Pour le mélange d'aromates :** 2 cuil. à café de quatre-épices ou de cinq-épices • 2 cuil. à café de graines de coriandre fraîchement moulues • 1 cuil. à café de paprika • ½ cuil. à café de poivre fraîchement moulu • 2 cuil. à café d'origan • ½ cuil. à café d'ail séché • ½ cuil. à café d'oignon séché

1. Mélangez les aromates. Faites chauffer 50 cl d'eau, ajoutez le miel, le sucre, le sel, la sauce soja et la moitié du mélange d'aromates. Laissez fondre le sel et le sucre puis réserver pendant 3 h (ou mieux 1 nuit) au froid dans le sac de congélation.

2. Injectez la saumure par petites piqûres dans le morceau de dinde puis immergez-le dans la saumure pendant 12 h.

3. Rincez, épongez soigneusement le morceau de dinde et roulez-le dans le reste du mélange d'aromates. Laissez-le sécher au réfrigérateur pendant 6 h.

4. Fumez le jambon pendant 2 h à 80-90 °C ou jusqu'à atteindre 65 °C à cœur. Enveloppez d'une feuille de papier sulfurisé et de plusieurs tours de papier d'aluminium et poursuivez le fumage et la cuisson jusqu'à ce qu'à la viande soit à 75 °C à cœur (comptez une petite heure).

5. Laissez reposer 15 min avant de déguster ou laissez tiédir puis réservez au froid, toujours en papillote, pendant 24 h.

SUGGESTION

Réalisez la même recette avec quelques beaux blancs de poulet. Réduisez alors la durée de saumure à 8 h ainsi que la durée de cuisson (1h30 environ) et de fumage (45 min).

PASTRAMI DE BŒUF

PRÉPARATION	CUISSON	FUMAISON	MISE EN SAUMURE	REPOS
10	20 min	5 min	2 à 3 h	3 à 4 jours	12 h

MATÉRIEL

Combustible : copeaux de bois aux saveurs douces, moyennes ou corsées • Wok avec une grille et un couvercle • Mixeur • Grand sac de congélation avec zip • Papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

1 kg de poitrine de bœuf désossée • 90 g de sel • ½ cuil. à café de salpêtre • 70 g de sucre roux ou cassonade • 3 gousses d'ail **Pour le mélange d'épices :** ½ cuil. à soupe de poivre noir • ½ cuil. à soupe moutarde • ½ cuil. à soupe coriandre • 2 clous de girofle • 1 feuille de laurier • 1 cuil. à café d'oignon séché • 1 cuil. à café de macis • ½ cuil. à soupe de gingembre moulu • 1 cuil. à café de piment (doux ou fort, au goût) • ½ cuil. à soupe d'origan séché

1. Préparez le mélange d'épices. Mixez les grains de poivre, les graines de moutarde et de coriandre, les clous de girofle, les feuilles de laurier et l'oignon séché. Mélangez avec le macis, le gingembre, le piment et l'origan.

2. Versez 1 l d'eau dans une casserole. Ajoutez le sel, le salpêtre, le sucre, les gousses d'ail écrasées et 2 cuil. à soupe de mélange d'épices. Portez à ébullition puis laissez refroidir.

3. Mettez la viande dans le sac de congélation. Versez la saumure refroidie et laissez mariner au frais pendant 3 à 4 jours. Tournez le sac chaque jour.

4. Sortez la viande de la marinade. Rincez-la, séchez-la bien puis frottez-la avec le reste des épices.

5. Disposez une couche de copeaux de bois au fond du wok. Placez une feuille de papier d'aluminium sur les copeaux et percez-la de coups de couteau afin d'empêcher le jus de viande de couler et de brûler, tout en laissant passer la fumée. Posez la viande sur la grille, au-dessus de l'aluminium. La grille ne doit pas toucher l'aluminium. Faites fumer les copeaux en faisant chauffer le wok à feu vif pendant 5 à 10 min puis réduisez le feu et faites cuire à feu doux et à couvert pendant 2 à 3 h.
Au besoin, placez du papier d'aluminium sur les rebords du wok et posez le couvercle dessus afin d'éviter les fuites de fumée.

6. Vérifiez que l'intérieur de la viande atteint 80 °C. Laissez refroidir puis réservez au frais pendant 12 h. Tranchez finement.

CORNED BEEF

6 | **PRÉPARATION** 20 min | **CUISSON** 2 à 3 h | **MISE EN SAUMURE** 2 à 3 semaines | **DESSALAGE** 6 à 12 h

MATÉRIEL

Grand sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

1 kg de paleron ou de macreuse de bœuf (ou un autre morceau de bœuf à bouillir sans os) • 100 g de sel • ½ cuil. à café de salpêtre • 80 g de cassonade • 2 gousses d'ail • 1 cuil. à soupe de paprika • ½ cuil. à soupe de poivre moulu • 3 clous de girofle ou ½ cuil. à soupe de piment de Jamaïque moulus • ½ cuil. à soupe d'oignon séché • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 1 grande feuille de laurier **Pour la cuisson de la viande** : 1 bouquet garni (thym, laurier, céleri, poireau) • 3 l de bouillon de bœuf ou de légumes (maison ou reconstitué à partir de 3 tablettes de bouillon déshydraté) • 1 oignon • 2 clous de girofle • Légumes pour pot-au-feu : carottes, navets, poireaux, chou

1. Versez 1 l d'eau dans une casserole. Ajoutez le sel, le salpêtre, la cassonade, les gousses d'ail pelées puis écrasées, les épices et les herbes. Portez à ébullition puis laissez refroidir.

2. Piquez la viande avec une pique à brochette afin que la marinade pénètre mieux. Mettez la viande dans un grand sac alimentaire avec zip. Versez la saumure refroidie et laissez mariner au frais pendant 2 à 3 semaines. Tournez la viande dans le sac tous les 2 jours.

3. Le jour ou la veille de la dégustation, rincez et faites dessaler la viande au frais pendant 6 à 12 h dans de l'eau claire et fraîche régulièrement renouvelée.

4. Faites cuire la viande comme pour un pot-au-feu : dans un bouillon avec le bouquet garni et l'oignon piqué avec les clous de girofle pendant 2 à 3 h. En fin de cuisson, ajoutez les légumes au fur et à mesure, en fonction de leur temps de cuisson.

CONSEILS

Dégustez chaud avec les légumes ou froid avec un condiment relevé (moutarde, raifort, relish…) et des tranches de pain.
Si la saumure se gâte, jetez-la, rincez la viande et préparez-en une autre.

JAMBON SEC FUMÉ

Pour 1 jambon

PRÉPARATION	MISE AU SEL	SÉCHAGE
1 h	1 mois	12 à 24 h

FUMAISON	REPOS
2 à 7 jours	10 mois min

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide ou tiède • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes à fortes • Grand bac non métallique avec égouttoir (plaque percée non métallique) • Brosse dure • Sac à jambon ou taie d'oreiller • Moulin à café ou mixeur

INGRÉDIENTS

1 jambon de porc d'environ 10 kg, désossé **Pour le sel de frottage :** 700 g de gros sel • 320 g de sucre roux • 1 cuil. à soupe de poivre noir • 2 cuil. à soupe de piment de la Jamaïque (ou de quatre-épices) • 2 cuil. à soupe de de thym effeuillé • 5 feuilles de laurier

1. Préparez le sel de frottage. Moulez ou mixez le poivre, le piment et les feuilles de laurier. Mélangez-les au sel, au sucre et au thym.

2. Lavez le jambon et massez-le de façon à faire disparaître toute trace de sang. Séchez-le avec du papier absorbant. Massez-le énergiquement avec les deux tiers du sel de frottage. Veillez à bien faire pénétrer le sel dans les plis, frottez particulièrement les parties les plus épaisses et recouvrez bien la viande apparente et moins la couenne.

3. Placez le jambon sur un égouttoir dans un bac non métallique. L'égouttoir permet au jambon de ne pas baigner dans le jus qu'il va libérer sous l'action du sel. Fermez le bac et placez-le au froid (<10 °C). Réservez pendant 8 jours.

4. Salez à nouveau le jambon avec le reste de sel de frottage. Jetez l'eau du bac et placez à nouveau le jambon sur l'égouttoir. Conservez au froid pendant encore 20 à 30 jours. Vous pouvez tourner le jambon toutes les semaines et jeter l'eau résiduelle.

5. Au terme du salage, rincez le jambon sous l'eau froide en le frottant énergiquement avec une brosse dure. Épongez le jambon puis laissez-le sécher pendant 12 h à 24 h dans un endroit frais et aéré.

6. Fumez le jambon à froid (<30 °C) pendant 5 à 7 jours ou entre 40 °C et 50 °C pendant 2 à 4 jours par passes de 8 h.

7. Laissez le jambon refroidir si nécessaire puis emballez-le dans un sac à jambon ou, à défaut, une taie d'oreiller. Fermez le sac et suspendez-le dans un endroit frais et aéré pendant environ 10 mois, plus ou moins selon votre goût. Vérifiez régulièrement l'état du jambon. Au besoin, grattez les moisissures et placez le jambon dans un endroit plus adéquat.

LARD SEC ET FUMÉ

Pour 1 kg de poitrine

PRÉPARATION	MISE AU SEL	FUMAISON	REPOS
30 min	4 jours	2 à 6 h	3 semaines

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide ou tiède • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes à fortes • Grand bac non métallique avec égouttoir (si possible) • Sac à jambon ou torchon • Moulin à épices, à café ou petit mixeur

INGRÉDIENTS

1 morceau de poitrine d'environ 1 kg et de 4 à 5 cm d'épaisseur **Pour le mélange d'aromates :** ½ cuil. à café de poivre noir • 1 feuille de laurier • 1 cuil. à café de quatre-épices • 1 branche de thym **Pour la préparation au sel :** 40 g de gros sel • 1 cuil. à soupe de miel • 1 gousse d'ail

1. Moulez le poivre et le laurier (au moulin ou au mixeur). Mélangez-les avec le mélange quatre-épices et le thym effeuillé. Mélangez le sel avec le miel, la gousse d'ail écrasée et la moitié du mélange d'aromates. Frottez énergiquement la poitrine avec la préparation au sel. Frottez particulièrement les parties les plus épaisses et recouvrez bien la viande apparente et moins la couenne. Placez la poitrine, couenne au-dessus, sur un égouttoir ou, à défaut, une assiette renversée, puis dans un récipient non métallique. L'égouttoir permet à la poitrine de ne pas baigner dans le jus libéré sous l'action du sel. Réservez au froid (< 10 °C) pendant 4 jours.

2. Au terme du salage, rincez la poitrine sous l'eau froide. Épongez-la puis frottez-la avec le reste d'aromates. Laissez-la sécher pendant 12 h dans un endroit frais et aéré puis faites-la fumer à froid (< 30 °C) pendant 5 à 6 h ou entre 40 °C et 50 °C pendant 2 à 4 h.

3. Emballez la poitrine dans un torchon propre et sans odeur (lavé sans assouplissant) ou dans un sac à jambon et suspendez-le dans un endroit frais et aéré ou au réfrigérateur avec froid ventilé pendant 3 semaines environ.

UTILISATION

Détaillez la poitrine en dés pour en faire des lardons (quiche, tartiflette) ou utilisez-la en morceaux dans une potée.

PORC DEMI-SEL

Pour 3 morceaux

PRÉPARATION	CUISSON	MISE EN SAUMURE	DESSALAGE
15 min	3 min	8 à 10 jours	6 à 12 h

MATÉRIEL

Très grand récipient non métallique ou très grand sac de congélation avec zip

INGRÉDIENTS

3 morceaux de porc : jarret, plat de côtes, rouelle, palette, travers, poitrine (800 g/pièce env.)
Pour la saumure : 2 branches de thym • 1 feuille de laurier • 2 clous de girofle • 5 baies de genièvre • 1 cuil. à soupe d'oignon séché • 120 g de gros sel

1. Faites chauffer 1 l d'eau dans une casserole et mettez les herbes et les épices à infuser à couvert pendant 30 min. Puis, ajoutez le sel et laissez-le fondre.

2. Versez la saumure refroidie sur les morceaux de viande, dans le récipient. Déposez un poids sur la viande pour la maintenir immergée (une assiette creuse ou un récipient de même dimension) et réservez le plat au froid pendant 8 à 10 jours. Retournez la viande et mélangez la saumure régulièrement. Vous pouvez aussi mettre la viande et la saumure dans un sac alimentaire avec zip, de taille appropriée.

3. Sortez la viande, rincez-la et dessalez-la dans de l'eau claire régulièrement renouvelée pendant 6 à 12 h. Séchez-la et consommez-la dans les 3 jours.

SUGGESTIONS

Si les pièces de viande sont petites (moins de 400 g), réduisez le temps de salage à 5 jours et le temps de dessalage à 3 ou 4 h. Faites l'inverse dans le cas de grosses pièces.
Vous pouvez donner un goût fumé à la viande : laissez sécher la viande sortie de la saumure pendant 24 h puis fumez-la à froid pendant 3 à 6 h ou entre 40 °C et 50 °C pendant 2 à 4 h avec un bois aux saveurs moyennes.

UTILISATION

Utilisez cette viande dans une potée, un cassoulet, une choucroute, un petit salé aux lentilles. En général, faites cuire la viande avec quelques aromates (oignon, carotte) et un beau bouquet garni, à petits frémissements pendant 2 h, avant de l'ajouter aux légumes. Poursuivez encore un peu la cuisson afin que les saveurs se mêlent.

MAGRETS SÉCHÉS ET FUMÉS

Pour 1 magret

PRÉPARATION	MISE AU SEL	FUMAISON	REPOS
45 min	12 à 15 h	2 h	10 à 15 jours

MATÉRIEL

Wok ou cocotte avec une grille et un couvercle • **Combustible :** sciure de bois (hêtre) et zestes de 2 ou 3 oranges • Moulin à épices, à café ou petit mixeur

INGRÉDIENTS

1 gros magret de canard • 2 cuil. à soupe de gros sel marin
Pour le mélange d'aromates : ½ cuil. à café de grains de poivre vert • 1 cuil. à café de citronnelle séchée • ½ cuil. à café d'ail séché

1. Frottez le magret avec le sel. Insistez bien sur la chair pour que le sel adhère ; au besoin, humidifiez très légèrement le magret. Déposez une assiette renversée dans un plat de taille adaptée au magret et placez le magret dessus, peau au-dessus. Placez le plat au frais (< 10 °C) pendant 12 à 15 h.

2. Au terme de la mise au sel, rincez le magret puis épongez-le soigneusement. Passez les épices et aromates au moulin ou au mixeur. Épicez le magret en le frottant avec les aromates moulus. Réservez les aromates inutilisés.

3. Faites chauffer un wok ou une cocotte à feu vif. Répartissez 3 cuil. à soupe de sciure dans le récipient bien chaud et attendez que la sciure fume. Ajoutez quelques zestes d'orange puis placez rapidement la grille. Elle doit être largement au-dessus de la sciure. Déposez le magret, la peau contre la grille et refermez. Laissez fumer, à feu réduit, pendant 15 min puis attendez 20 min. Nettoyez le récipient de cuisson et recommencez l'opération de fumaison 2 à 3 fois.

4. Épongez à nouveau la viande et frottez-la avec le reste des aromates. Enveloppez-la dans un torchon propre et sans odeur (lavé sans assouplissant).

5. Réservez-la dans un endroit frais et aéré ou au réfrigérateur avec froid ventilé pendant 10 à 15 jours.

SAUCES, BOISSONS & LAITAGES

KETCHUP FUMÉ MAISON

Pour 1 pot

PRÉPARATION 30 min | **CUISSON** 30 à 40 min | **FUMAISON** 1 h à 1 h 30

MATÉRIEL

Mini-fumoir • **Combustible :** sciure de bois aux saveurs moyennes ou douces • Mixeur • Pot ou bocal

INGRÉDIENTS

150 g de double concentré de tomates • ½ oignon • ½ cuil. à café de graines de céleri • ½ gousse d'ail • 1 belle branche de thym • ½ feuille de laurier • 2 cuil. à café de sucre roux non raffiné • 1 cuil. à soupe de vinaigre • 1 petit piment séché • 1 trait de sauce Worcestershire • 1 cuil. à café d'huile d'olive • Sel

1. Mélangez le concentré de tomates avec 15 cl d'eau. Versez-le dans le mini-fumoir et fumez-le en 2 ou 3 fois, espacées de 20 à 30 min.

2. Pelez et hachez l'oignon. Faites-le suer dans l'huile avec un peu de sel. Quand l'oignon est transparent, ajoutez le concentré de tomates fumé, les graines de céleri, l'ail écrasé, le thym, le laurier, le sucre, le vinaigre et le piment. Salez légèrement et laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 30 à 40 min.

3. Vérifiez la consistance et, au besoin, faites réduire la sauce à découvert. Retirez le thym, le laurier, le piment et passez la sauce au mixeur. Ajoutez la sauce Worcestershire et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais dans le pot hermétiquement fermé.

SUGGESTIONS

Ajoutez quelques herbes aromatiques séchées (thym, origan…) ou un clou de girofle, des brisures de feuilles de laurier… à la sciure.

MAYONNAISE FUMÉE

Pour 1 bol

PRÉPARATION 20 min | **FUMAISON** 10 min |

MATÉRIEL

Mini-fumoir • **Combustible :** sciure de bois aux saveurs moyennes ou douces

INGRÉDIENTS

2 jaunes d'œufs extra-frais • 30 cl d'huile neutre en goût • 1 cuil. à soupe de vinaigre ou de jus de citron • 2 cuil. à café de moutarde • Sel, poivre

1. Versez l'huile dans le mini-fumoir et fumez-la rapidement et sans excès.

2. Mettez les jaunes d'œufs dans un bol à fond étroit. Ajoutez le sel, le poivre, la moutarde et quelques gouttes de vinaigre. Fouettez le mélange en incorporant progressivement l'huile fumée, très doucement au début et rapidement quand la mayonnaise prend. Incorporez enfin le vinaigre et fouettez très énergiquement pour serrer la mayonnaise.

3. Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.

SUGGESTIONS

Ajoutez du curry, du concentré de tomates, des herbes aromatiques… pour varier les saveurs. Fumez 80 cl d'huile et réservez-la dans une bouteille. Utilisez-la, éventuellement en association avec d'autres huiles classiques, dans les mayonnaises, les aïolis, les pistous, dans les vinaigrettes de salade ou pour faire revenir des aliments.

SAUCE BBQ MAISON

Pour 1 pot

PRÉPARATION 40 min | **CUISSON** 1 h | **FUMAISON** 1 h à 1 h 30

MATÉRIEL

Mini-fumoir • **Combustible :** sciure de bois aux saveurs moyennes ou douces • Mixeur • Pot ou bocal

INGRÉDIENTS

250 g de passata de tomates • 1 petit d'oignon • 2 cuil. à café de mélange d'épices moulues (gingembre, cumin, cannelle, muscade, girofle, coriandre, poivre) • 10 cl de bouillon de bœuf ou de pot-au-feu • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à soupe de sucre complet non raffiné • 1 cuil. à soupe de miel • ½ cuil. à café de graines de céleri • 1 belle branche de thym • ½ feuille de laurier • 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 1 petit piment séché • cuil. à soupe de moutarde de Dijon • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel

1. Versez-la passata de tomates dans le mini-fumoir et fumez-la en 3 passes espacées de 20 à 30 min.

2. Pelez et émincez l'oignon. Faites-le suer dans l'huile avec un peu de sel et le mélange d'épices. Quand l'oignon est tendre, ajoutez la passata fumée, le bouillon, l'ail écrasé, le sucre, le miel, les graines de céleri, le thym, le laurier, le vinaigre et le piment. Salez légèrement et laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 1 h. Vérifiez la consistance, au besoin, faites réduire la sauce à découvert.

3. Retirez le thym, le laurier, le piment et mixez. Ajoutez la moutarde et rectifiez l'assaisonnement.

4. Réservez au frais dans le pot hermétiquement fermé.

UTILISATIONS

Utilisez avec de la viande grillée mais aussi dans les marinades de viande à sauter ou de légumes à rôtir au four.

SAUCE DE POISSON FAÇON NUOC-MÂM ET NAM PLA

Pour 1 bouteille

PRÉPARATION 15 min | **MISE EN SAUMURE** 3 jours puis 3 à 6 mois | **REPOS** 2 mois

MATÉRIEL

Film alimentaire • Pot en terre ou en bois d'environ 50 cl • Passoire fine ou étamine

INGRÉDIENTS

400 g d'anchois non nettoyés • 90 g de gros sel marin

1. Versez une fine couche de sel au fond du pot puis alternez les couches d'anchois et de sel. Terminez par une couche de sel. Recouvrez de film alimentaire au contact du sel et placez un poids pour presser les anchois (des galets, un sac d'eau…). Réservez au frais.

2. Au bout de 3 jours, les anchois doivent être recouverts de liquide. Retirez le poids, le film alimentaire ainsi que l'huile qui affleure. Refermez à l'identique avec un nouveau film alimentaire. Réservez au frais pendant 3 à 6 mois.

3. Après ce temps de saumure, versez le contenant du pot dans une passoire à tamis fin ou une étamine placée dans un récipient. Récupérez le jus qui s'écoule en pressant bien. Laissez encore mûrir la sauce pendant 2 mois dans un endroit chaud (près d'une source de chaleur) ou au soleil.

UTILISATION

Utilisez le nuoc-mâm dans les marinades (de viande sautée au wok), en assaisonnement avec du vinaigre de riz ou de cidre, de l'ail et du gingembre frais écrasés, du miel ou du sucre non raffiné et de la coriandre émincée.

CONSEILS

Vous obtiendrez des sauces de poisson de moindre qualité en rinçant les restes d'anchois à l'eau bouillante ou en les plaçant à nouveau dans de l'eau saturée en sel. Améliorez alors ces nouvelles variantes avec de la mélasse.
Cette sauce de poisson est l'un des principaux condiments des pays asiatiques. Chaque pays produit sa variété, nuoc-mâm au Viet-Nam, nam pla en Thaïlande pour les plus connues. La version occidentale, garum, existait dans l'Antiquité.

SAUCE SOJA

3 à 6 bouteilles

PRÉPARATION	TREMPAGE	CUISSON	DÉV. MOISISSURES
45 min	12 h	2 h	5 à 7 jours

MISE EN SAUMURE	DÉCANTATION	REPOS
6 mois à 1 an	3 à 4 jours	6 mois à 1 an

MATÉRIEL

Pot en terre d'environ 2 l • Pot en verre d'environ 2 l • Plateau en bambou • Étamine

INGRÉDIENTS

200 g de haricots de soja jaune • 200 g de farine de riz • 120 g de gros sel de mer

1. Rincez les haricots de soja puis mettez-les à tremper pendant 12 h.

2. Portez un grand volume d'eau à ébullition. Rincez les haricots et versez-les dans l'eau bouillante. Faites-les cuire à petits frémissements pendant 2 h ou jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement.

3. Égouttez soigneusement les haricots et écrasez-les en purée. Incorporez la farine de riz. Formez un boudin et découpez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Placez-les sur un plateau en bambou (ou sur une plaque percée recouverte de papier sulfurisé préalablement troué de quelques coups de couteaux). Placez dans un endroit humide et tiède (par exemple au-dessus d'un radiateur pas trop chaud avec un récipient d'eau entre le radiateur et le plateau). Couvrez d'une étamine humide et laissez moisir et sécher en humidifiant régulièrement l'étamine. La moisissure doit apparaître après 48 h. Au bout de 4 à 5 jours, les tranches doivent être recouvertes d'un duvet blanchâtre, jaunâtre et bleu de moisissure et doivent être bien sèches. Au besoin, poursuivez le séchage directement sur le radiateur pendant 1 ou 2 jours.

4. Faites fondre le sel dans 1,5 l d'eau non chlorée. Cassez grossièrement les tranches de soja et mettez-les dans le pot en terre. Versez la saumure et couvrez d'une étamine et du plateau en bambou. Placez le pot à l'extérieur, à l'abri pendant 6 mois à 1 an. Mélangez chaque jour avec une cuillère non métallique. Les tranches doivent se dissoudre peu à peu.

5. Quand les tranches sont totalement dissoutes, filtrez la sauce dans une étamine (ou une passoire à mailles fines). Pressez

bien les haricots. Filtrez à nouveau, mettez dans un grand pot en verre et laissez décanter pendant 3 à 4 jours.

6 Versez la sauce clarifiée dans des bouteilles ou remettez dans un pot en verre et laissez vieillir la sauce couverte d'une étamine et d'un plateau en bambou dehors, pendant 6 mois à 1 an.

7 Mettez alors en bouteille de façon analogue.

TOFU, TEMPEH, SEITAN FUMÉS

2 **PRÉPARATION** 15 min | **MARINADE** 1 à 3 h | **FUMAISON** 20 min env

MATÉRIEL

Wok avec couvercle et grille intérieure • **Combustible :** 3 cuil. à soupe de thé noir Lapsang souchong, 3 cuil. à soupe de riz, 2 cuil. à soupe de sucre • Papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

Pour 2 steaks nature végétariens : 250 g de tofu ferme (2 tranches de 125 g) ou 200 g de tempeh (2 tranches de 100 g) ou 200 g de seitan nature (2 tranches de 100 g)
Marinade pour tofu : 2 cuil. à soupe de sauce soja • ½ cuil. à soupe d'huile de sésame • 2 cuil. à café de vinaigre de riz • 2 cuil. à café de miel • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à café de gingembre épluché et râpé **Marinade pour tempeh :** 2 cuil. à soupe de sauce soja • 2 cuil. à café de nuoc-mâm • 1 cuil. à soupe de jus de yuzu, à défaut de jus de citron vert • 2 cuil. à café d'huile de cameline ou de sésame • 1 cuil. à café de thym ou d'origan effeuillé
Marinade pour seitan : 1,5 cuil. à soupe de sauce soja • 1 cuil. à soupe de ketchup • 1 cuil. à soupe de sauce hoisin • 2 cuil. à soupe de sake • 1 cuil. à café d'huile • ½ cuil. à café de mélange quatre ou cinq-épices • 1 feuille de citron kaffir ou 1 cm de citronnelle émincée

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade appropriée et versez-la sur les steaks. Laissez mariner pendant 1 à 3 h.

2. Mélangez le riz, le sucre et le thé. Tapissez le fond d'un wok d'une double feuille de papier d'aluminium et versez au centre le mélange au thé. Égouttez les steaks et déposez-les sur la grille. Placez la grille dans le wok, couvrez et faites chauffer à feu vif. Pour éviter les fuites de fumée, placez une large bande de papier d'aluminium sur les bords du wok et posez le couvercle dessus. Laissez fumer à feu vif pendant 2 à 3 min puis réduisez le feu et poursuivez le la fumaison pendant 15 à 20 min. Recommencez l'opération si les steaks ne sont pas assez fumés à votre goût.

UTILISATION

Dégustez les steaks parsemés de coriandre et de sésame ou détaillez-les en dés et dégustez-les avec des légumes sautés au wok.

FROMAGE FUMÉ

Pour tous fromages

FUMAISON 1 à 3 h | **REPOS** 24 à 48 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide (< 20 °C) • **Combustible :** bois aux saveurs douces ou moyennes

Tous les fromages se fument : les résultats obtenus après fumage sont différents mais tous intéressants.

LES FROMAGES À PÂTE PRESSÉE ET À PÂTE DURE

Le gruyère, l'emmental, le cantal, le reblochon, les tommes, le comté, l'abondance, le beaufort, le parmesan, le *grana padano*… se prêtent merveilleusement à la fumaison. Faites fumer des tranches de 2 à 3 cm pendant 1 à 3 h ou des tranchettes pendant 1 h ou plus selon la saveur finale souhaitée.

LES FROMAGES À PÂTE MOLLE

Le camembert, le brie, le munster, le maroilles, le reblochon, le crottin de Chavignol, le chabichou… marquent moins la saveur fumée que les pâtes pressées. Faites fumer les fromages entiers pour les plus petits, en moitiés ou en parts pour les plus gros pendant 1 h à 3 h selon la taille et la saveur finale souhaitée. Puis, enveloppez le fromage dans du film alimentaire et réservez au frais pendant 24 à 48 h avant de déguster.

LES FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE

La fourme d'Ambert, le roquefort, les bleus… associent parfaitement leur caractère marqué à la saveur de la fumée. Déposez des tranches de fromage ou des moitiés de fromage pour les petits bleus sur des planches et faites-les fumer pendant 2 à 3 h.

LES FROMAGES EN SAUMURE ET À PÂTE FILÉE

La feta ou la mozzarella prennent couleur et saveur après un passage dans la fumée ! Épongez soigneusement les fromages. Enveloppez individuellement les fromages de type mozzarella dans une fine étamine et pendez-les. Laissez-les sécher pendant quelques heures. Faites fumer tous les fromages (feta ou mozzarella) pendant 1 h à 3 h. Si, après fumage, vous laissez sécher encore un peu la mozzarella dans son étamine, vous obtiendrez un résultat proche de la *scarmoza* fumée.

BEURRE FUMÉ

Pour 250 g

PRÉPARATION 5 min | **FUMAISON** 30 min à 1 h | **REPOS** 24 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide (< 20 °C) • **Combustible :** bois aux saveurs douces (fruitiers) • Plat en aluminium (jetable) • Papier sulfurisé, film alimentaire

INGRÉDIENTS

1 plaquette de beurre doux, demi-sel, avec des condiments (algues, piment d'Espelette, zeste d'agrumes, poivres, cristaux de sel…)

1. Placez une feuille de papier sulfurisé au fond du plat en aluminium. Percez le fond et la feuille de cuisson. Déposez le beurre découpé en gros dés sur la feuille de papier sulfurisé.

2. Faites fumer à froid pendant 30 min si vous souhaitez déguster le beurre en tartine ou pendant 1 h pour un autre usage.

3. Reformez la plaquette, enveloppez de film alimentaire et réservez au froid. Attendez 24 h pour une dégustation plus savoureuse.

UTILISATIONS

Utilisez en tartines, pour saisir des aliments en leur communiquant un léger goût de fumé, notamment dans la cuisson meunière, dans des cakes salés…

MÉLANGE APÉRITIF DE NOIX FUMÉES

Pour 400 g

PRÉPARATION 30 min | **REPOS** 1 h | **MISE EN SAUMURE** 30 min |

CUISSON 10 à 15 min | **FUMAISON** 1 h |

MATÉRIEL

Fumoir à fumée tiède • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes • Caissette en aluminium • Papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

400 g de mélange de noix (si possible mondées) • ½ cuil. à soupe de sucre roux • 1 cuil. à café de paprika • 1 cuil. à café d'huile d'arachide • 1 pincée de sel fin • 1 pincée de fleur de sel **Pour la saumure :** 8 g de gros sel de mer • ½ cuil. à café d'ail ou d'oignon séché • 1 cuil. à café de sauce Worcestershire

1. Portez à ébullition 50 cl d'eau non chlorée. Faites fondre le sel, ajoutez l'ail ou l'oignon. Laissez tiédir avant d'ajouter la sauce Worcestershire. Laissez reposer pendant 1 h puis versez sur les noix et laissez infuser pendant 30 min.

2. Égouttez-les noix et séchez-les soigneusement. Mélangez-les au sucre et au paprika. Placez une feuille de papier sulfurisé au fond d'une caissette en aluminium et percez quelques trous au fond de la caissette et du papier sulfurisé. Versez les noix. Veillez à choisir une caissette de taille adaptée afin que les noix ne soient que sur une seule couche.

3. Faites fumer entre 30 et 60 °C pendant 1 h. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5).

4. Puis, mélangez les noix avec l'huile et faites griller au four pendant 10 à 15 min.

5. Assaisonnez de sel fin et de fleur de sel. Laissez refroidir et conservez dans un récipient hermétique.

CHIPS FUMÉES

Pour 1 paquet

PRÉPARATION
5 min

FUMAISON
30 min à 1 h

MATÉRIEL
Fumoir à froid • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes

INGRÉDIENTS
1 paquet de chips

1. Répartissez les chips sur les grilles du fumoir (ou dans un ou plusieurs plats en aluminium percés si les grilles ne retiennent pas les chips). Placez-les dans le fumoir.

2. Faites fumer à froid (< 30 °C) pendant 30 min à 1 h selon le goût souhaité.

UTILISATION
Servez en apéritif pour proposer de nouvelles variétés de chips.

SUGGESTION
Préparez des chips maison et terminez le séchage au fumoir tiède.

GRAINES FUMÉES

Pour 1 bol

PRÉPARATION	REPOS	MISE EN SAUMURE	SÉCHAGE	FUMAISON
30 min	1 h à 1 nuit	4 h	3 à 4 h	2 à 3 h

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes • Papier sulfurisé • Plat en aluminium jetable

INGRÉDIENTS

350 g de graines (courge, tournesol, moutarde…) **Pour la saumure :** 8 g de gros sel de mer • 2 cuil. à café de mélange d'aromates (épices, paillettes d'algues, ail ou oignon séché, herbes aromatiques séchées, champignons séchés concassés, bouillon émietté)

1. Portez à ébullition 50 cl d'eau non chlorée. Faites fondre le sel et ajoutez les aromates. Laissez tiédir et reposer pendant 1 h (ou 1 nuit) puis versez sur les graines et laissez infuser pendant 4 h.

2. Égouttez-les graines, épongez-les soigneusement sur du papier absorbant puis mettez-les à sécher en les répartissant sur une seule couche dans un grand plateau pendant 3 à 4 h.

3. Déposez une feuille de papier sulfurisé au fond du plat en aluminium. Percez quelques trous au fond du plat et du papier sulfurisé. Versez les graines. Veillez à choisir un plat (ou plusieurs) de taille adaptée afin que les graines s'étalent sur une seule couche. Faites fumer à froid (< 30 °C) pendant 2 à 3 h selon le résultat souhaité et l'utilisation finale.

UTILISATIONS

Parsemez vos pâtes à pain de graines fumées avant la cuisson.
Réalisez des moutardes fumées ou des condiments fumés avec des graines de moutardes fumées, par exemple une moutarde fumée aux cèpes (séchés) et aux noisettes.

CÉRÉALES, SEMOULES, FARINES ET GRAINES FUMÉES

Pour 1 pot de 50 cl

PRÉPARATION 10 min | **FUMAISON** 2 à 4 h |

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide • **Combustible :** bois aux saveurs moyennes • Plat jetable en aluminium • Papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

1 pot de céréales (flocons de céréales, pop-corn, kasha ou autres graines, ...) ou 1 pot de boulgour ou semoule (boulgour de céréales, polenta, semoules à couscous...) ou 1 pot de farine (de céréales ou de légumineuses) ou 1 pot de petites graines (lin, chanvre, tournesol, courge...)

1. Déposez une feuille de cuisson au fond du plat. Percez quelques trous au fond du plat et du papier sulfurisé. Versez le contenu du pot et réservez le contenant. Veillez à choisir un plat de taille adaptée afin que les ingrédients s'étalent en une fine couche.

2. Faites fumer à froid (< 30 °C) pendant 2 à 4 h selon le résultat souhaité et l'utilisation finale : si les aliments sont destinés à être mélangés avec d'autres ingrédients, cuits dans l'eau, etc., donnez-leur une saveur fumée un peu plus prononcée que si vous prévoyez de les déguster « nature ».

3. Conservez les ingrédients fumés dans leur pot fermé avec une étiquette indiquant l'ingrédient et la date de fumaison.

UTILISATIONS

Parsemez vos plats ou salades de kasha fumé pour leur donner du croustillant.
Donnez une saveur fumée à vos keftas (boulettes turques) en les préparant avec du boulgour fumé ou à vos frites de maïs avec de la polenta fumée...
Réalisez des pâtes à tartes salées ou des galettes avec de la farine fumée.
Parsemez vos pâtes à pain crues de graines fumées ou incorporez-les dans des pâtes à cakes salés avant cuisson. Préparez des torsades feuilletées aux graines fumées pour l'apéritif : roulez en torsades des languettes de pâte feuilletée badigeonnées d'œuf battu salé et saupoudrées de graines fumées puis faites-les cuire à four chaud.

Smoked

SEL ET ÉPICES FUMÉS

Pour 2 cuil. à s.

PRÉPARATION 5 min | **FUMAISON** 1 min |

MATÉRIEL

Pipe ou pistolet à fumer • Cloche ou sac de congélation • **Combustible :** sciure de hêtre ou d'un bois aux saveurs pas trop fortes

INGRÉDIENTS

2 cuil. à soupe de gros sel • 2 cuil. à soupe d'épices (graines de cumin, carvi ou fenouil, graines de coriandre, sésame, mélange d'épices, grains de poivre, gousses de cardamome vertes ouvertes)

1. Placez le sel ou les épices dans un petit récipient avec une cloche spécifique ou qui permette de faire entrer le tuyau de fumée de façon hermétique. Vous pouvez aussi utiliser un petit sac de congélation.

2. Faites fumer à l'aide d'une pipe ou d'un pistolet à fumer pendant 1 min environ. Adaptez la durée de fumage au goût final souhaité.

SUGGESTIONS

Vous pouvez aussi répartir une couche de sel ou d'épices sur une feuille d'aluminium doublée. Faites fumer à froid pendant 30 min à 1 h selon le résultat souhaité. La fumée jaunit les ingrédients. Ceci est particulièrement visible sur le sel fumé longtemps.
Faites fumer des paillettes d'algues ou de levure maltée selon le même principe.

UTILISATIONS

Dégustez du bœuf froid de pot-au-feu ou des steaks pour burgers avec un peu de sel et de poivre fumé. Parsemez des filets de poisson blanc de quelques tours de moulin de sel fumé et d'autres aromates.
Parsemez des pains plats, type pita, ou des pains classiques de graines de cumin ou de carvi fumées avant cuisson.
Assaisonnez les sauces, les vinaigrettes, les confits de légumes avec des épices fumées.

BIÈRE FUMÉE

Pour 5 l

PRÉPARATION	FUMAISON	CUISSON	REPOS
1 h 30	2 h	2 h	1 h le jour même puis 1 mois et demi

MATÉRIEL

Fumoir à fumée froide ou tiède (< 40 °C) • **Combustible :** tourbe humidifiée à répartir sur les cendres ou du bois selon le goût final souhaité • Mixeur ou rouleau à pâtisserie • Thermomètre de cuisine • Passoire fine • Tuyau en plastique souple et fin • Packs de congélation et sac isotherme • Film alimentaire

INGRÉDIENTS

1 kg de grains de malt • 60 g de sirop de sucre de canne par litre de bière plate • ½ paquet de levure de boulanger

1. Pulvérisez tout ou partie des grains de malt d'eau, selon le goût final souhaité, et faites fumer pendant 2 h environ.

2. Concassez grossièrement le malt fumé et non fumé au moulin à café, au mixeur ou en l'écrasant avec un rouleau à pâtisserie. Chaque grain doit être cassé en 3 ou 4 morceaux.

3. Faites chauffer 3,5 l d'eau entre 62 °C et 72 °C. Versez le malt et faites cuire pendant 1 h en mélangeant régulièrement. Variez la température entre 62 °C et 72 °C selon le résultat souhaité (proche de 62 °C, la bière sera plus sucrée, proche de 72 °C la bière sera plus « gouleyante »).

4. Fermez le récipient de cuisson de façon étanche, avec un couvercle et du film alimentaire par exemple. Puis enfermez-le dans un sac isotherme. Laissez ainsi pendant 1 h en le secouant tous les 15 min.

5. Ouvrez le récipient et filtrez la préparation à l'aide de la passoire fine. Versez les résidus (les drèches) dans 2 l d'eau chauffée à 80 °C. Mélangez et filtrez à nouveau sur le jus de malt. Versez le jus de malt dans le récipient de cuisson en le filtrant à nouveau. Portez à ébullition et laissez bouillir à gros bouillons pendant 1 h. Écumez en début de cuisson. Ajoutez le houblon en une ou plusieurs fois, selon le goût final souhaité : au début, il développe son amertume ; 10 min avant la fin de la cuisson, il développe ses arômes.

6. À partir de cette étape, veillez à travailler avec du matériel stérilisé (avec de l'alcool, à la vapeur etc.). Faites refroidir rapidement le jus de malt en le plongeant dans un grand

volume d'eau glacée avec des packs de congélation. Mélangez régulièrement jusqu'à obtenir une température inférieure à 25 °C.

7. Versez le jus de malt dans un grand récipient en le filtrant à nouveau. Ajoutez la levure et mélangez. Fermez le récipient avec un couvercle plastique percé ou du film alimentaire en laissant sortir un tuyau en plastique souple et fin. Une extrémité du tuyau doit se trouver dans l'air du récipient, l'autre doit plonger dans un verre d'eau. Le principe est de permettre au gaz formé par les levures de sortir mais d'empêcher l'air d'entrer dans le récipient (barboteur artisanal). Laissez fermenter pendant une dizaine de jours entre 15 °C et 25 °C puis réservez une semaine au frais (< 10 °C).

8. Versez le sucre de canne dans la bière plate, mélangez puis versez en bouteilles. Ce sucre va permettre à la bière de pétiller. Travaillez rapidement pour éviter l'oxydation. Fermez les bouteilles et réservez-les à l'obscurité pendant 3 semaines entre 15 °C et 25 °C avant de les conserver au frais jusqu'à dégustation.

COCKTAILS FUMÉS

Vous disposez de plusieurs options pour préparer des cocktails fumés.

Vous pouvez par exemple fumer à froid instantanément le cocktail préparé, à l'aide d'un pistolet ou d'une pipe à fumer.

L'autre possibilité est de fumer les alcools préalablement. Les alcools blancs, les whiskies, whiskey et bourbons doux, rhum bruns et ambrés s'y prêtent particulièrement bien. Utilisez des pistolets, pipes à fumer ou mini-fumoirs à fluides.

Dans les deux cas, utilisez des essences de bois douces et fruitées et fumez sans excès.

ALEXANDER

Pour 1 cocktail

PRÉPARATION 5 min | **FUMAISON** Instantanée |

MATÉRIEL

Pistolet ou pipe à fumer • **Combustible :** sciure de bois aux saveurs douces • Shaker et glaçons • Film alimentaire

INGRÉDIENTS

1 cuil. à café de crème fraîche • 2 cl de crème de cacao brun • 5 cl de cognac • 1 pincée de noix muscade râpée

1. Rafraîchissez un verre à cocktail avec des glaçons. Faites-les tourner dans le verre puis jetez-les.

2. Remplissez un shaker avec 5 ou 6 glaçons puis ajoutez la crème fraîche, la crème de cacao et le cognac. Formez le shaker et secouez-le énergiquement pendant quelques secondes. Versez dans le verre à cocktail en le filtrant.

3. Couvrez le cocktail de film alimentaire et fumez-le à l'aide d'une pipe ou d'un pistolet à fumer. Parsemez de muscade et servez immédiatement.

CUBA LIBRE

Pour 1 cocktail

PRÉPARATION 5 min | **FUMAISON** 10 min |

MATÉRIEL

Mini-fumoir • **Combustible :** sciure de bois aux saveurs douces • Verre de type tumbler • Glaçons

INGRÉDIENTS

1 citron vert (2 cl de jus + ½ tranche de citron vert) • 5 cl de rhum cubain • 10 cl de cola

1. Fumez rapidement le rhum dans le mini-fumoir.

2. Remplissez aux deux tiers le verre de glaçons. Remuez bien et videz l'eau résiduelle. Versez le jus de citron puis le rhum fumé et enfin le cola.

3. Mélangez doucement et décorez d'une tranche de citron vert puis servez rapidement pour éviter que le cocktail ne se dilue trop.

CHOCOLAT FUMÉ

Pour 1 tablette OU Pour 1 paquet

PRÉPARATION 5 min | **FUMAISON** 30 min à 1 h

MATÉRIEL

Fumoir à froid • **Combustible :** bois fruitier (cerisier) ou aux saveurs douces

INGRÉDIENTS

1 tablette de chocolat ou 1 paquet de bonbons au chocolat

1. Posez la tablette de chocolat ou les éléments en chocolat sur leur papier d'emballage, ou sur du papier cuisson ou une feuille d'aluminium de taille adaptée. Placez sur les grilles du fumoir, sans les serrer, de façon à laisser la fumée circuler.

2. Faites fumer à froid pendant 30 min à 1 h selon le goût souhaité et l'utilisation que vous en aurez. Veillez à ce que la température interne du fumoir soit toujours inférieure à 20 °C afin de ne pas faire fondre le chocolat.

3. Conservez dans des boîtes ou des bocaux hermétiques.

UTILISATIONS

Faites fumer légèrement des carrés de chocolat pour la dégustation.
Vous pouvez fumer un peu plus longtemps du chocolat que vous incorporerez dans des préparations salées (sauce façon mole, sauce pour gibier ou canard…) ou dans des préparations sucrées (mousses et crèmes au chocolat, notamment mousses aux deux chocolats, fumé et non fumé, nappage au chocolat pour poires…).

SUGGESTION

Sur le même principe, pensez aussi à faire fumer des gousses de vanille fendues en deux et utilisez-les pour assaisonner des noix de coquilles Saint-Jacques ou des filets de poissons blancs, des vinaigrettes (avec du gingembre ou du piment), des chutneys de tomates vertes ou des crèmes anglaises…

Côte d'Or
Côte d'Or

TABLE DES RECETTES

A

- Abricots et prunes façon umeboshi 20
- Ail en conserve 37
- Alexander 150
- Anchois et sardines au sel 66
- Aubergines fumées pour caviar d'aubergines 18

B

- Beurre fumé 136
- Bière fumée 148
- Bœuf séché façon viande des Grisons 107
- Bresaola 106

C

- Céréales, semoules, farines et graines fumées 143
- Chicken wings 82
- Chips fumées 140
- Chocolat fumé 152
- Choucroute 26
- Citrons confits au sel 37
- Cocktails fumés 150
- Concombres à l'aigre-douce 36
- Concombres pressés au gingembre 30
- Coquilles : huîtres, moules, coques, clams, palourdes 70
- Corned beef 112
- Côte de bœuf fumée 98
- Côtes de veau fumées 96
- Crevettes, gambas, langoustines, écrevisses, langoustes 71
- Cuba libre 151

D-E

- Duo d'asperges à l'orange 35
- Éclade de moules 50

F

- Filet de bar, café et vanille 62
- Filet mignon cuit fumé 80
- Filets de poisson fumés 59
- Fleurettes de chou, carottes et champignons 28
- Foie gras au sel 104
- Fruits fumés à chaud 42
- Fruits fumés à froid 45

G

- Graines fumées 142
- Gravlax de saumon 52

H

- Hareng salé 67
- Haricots verts à la provençale 34

J

- Jambon à l'os 92
- Jambon de volaille 108

- Jambon laqué et fumé 102
- Jambon sec fumé 114
- Jeunes pousses façon shoyuzuke..... 31

K-L

- Kimchi..... 22
- Lard sec et fumé 116
- Légumes au sel (le principe) 28
- Légumes au sel façon asazuke tsukemono.....30
- Légumes en saumure..... 34
- Légumes fumés à chaud 40
- Légumes fumés à froid 44

M

- Magrets séchés et fumés 120
- Mayonnaise fumée 125
- Mélange apéritif de noix fumées 138

N

- Morue et stockfish au sel..... 65
- Noix de coquilles Saint-Jacques, anneaux de calamars, encornets, petites seiches..... 72
- Nukazuke..... 24

P

- Pastrami de bœuf..... 110
- Petits gibiers à plumes 94
- Pickles de carottes au sel 32
- Pickles de radis au sel 32
- Poisson entier fumé..... 56
- Poisson fumé à chaud..... 54
- Poisson fumé à chaud, salage express 55
- Pommes de terre fumées à chaud aux herbes.....41
- Porc demi-sel 118
- Poulet fumé au fumoir 88
- Poulet fumé au foin, en cocotte.....90

R-S

- Rôti de dinde fumé 78
- Sablon de poivron fumé façon paprika fumé.....16
- Sardines express au sel 65
- Sauce BBQ maison 126
- Sauce de poisson façon nuoc-mâm et nam pla.....128
- Sauce soja 130
- Saucisses fraîches fumées..... 86
- Saucissons fumés 100
- Saumon au sel 64
- Saumon fumé à froid (et autres poissons gras)..... 58
- Sel et épices fumés 146

T

- Tofu, tempeh, seitan fumés.....132
- Travers de porc fumé 84

DANS LA MÊME COLLECTION

FAIT MAISON D'AILLEURS

Apéros
Apéros dînatoires
Barbecue et plancha
Barbecue et plancha veggie
Biscuits et petits gâteaux
Bocaux, compotes et confitures
Chocolat
Classiques d'hier et aujourd'hui
Cocktails, jus et liqueurs
Cocottes et mijotés
Confitures, gelées et marmelades
Cuisine express
Enfants : mon premier livre de cuisine
Étudiants
Foie gras et terrines
Fumaisons et salaisons
Gâteaux
Gâteaux de maman
Glaces, sorbets et granités
Grands classiques sucrés
Gratins et tians
Les nouveaux gâteaux du dimanche
Macarons & meringues
Mes cocottes qui mijotent, qui mijotent
Pains & viennoiseries
Pasta à l'italienne
Pizzas, quiches et cakes
Plats pour 4 à moins de 5 euros
Plats préparés à l'avance
Plats uniques
Poêlées complètes
Poissons & fruits de mer
Provence
Quiches, cakes & co
Recettes anti-gaspi
Recettes au robot cuiseur
Recettes pour bébés (0-3 ans)
Salades
Sans cuisson
Sauces, chutneys et marinades
Soupes et veloutés
Tartes
Tout chocolat
Wok

FAIT MAISON D'AILLEURS

Amérique du Sud

Asie

Cuisine créole

Enfants : mon premier livre de cuisine, recettes du monde

Espagne

États-Unis

Grèce

Inde

Italie

Japon

Maroc

Thaïlande

Vietnam

FAIT MAISON FRANCE

Bretagne

Provence

Recettes ch'tis

FAIT MAISON BON & SAIN

Anticholestérol

Anti-oxydants

Cuisiner sans gluten

Détox

Graines, céréales et légumineuses

IG bas

Pains et pâtisseries sans gluten

Plats uniques Veggie

Recettes Anticholestérol

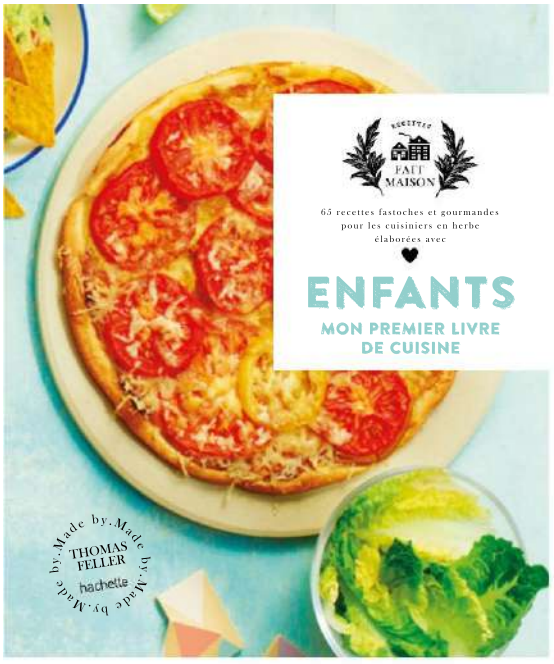
Sans gluten

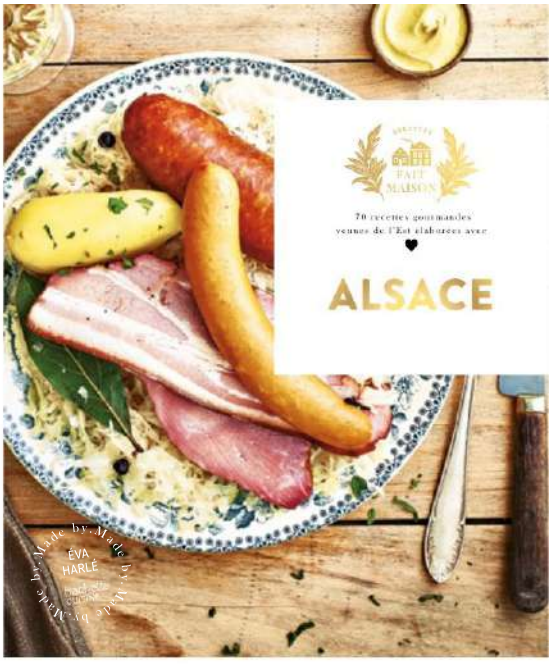
Sans lactose

Soupes Green & Detox

Vegan

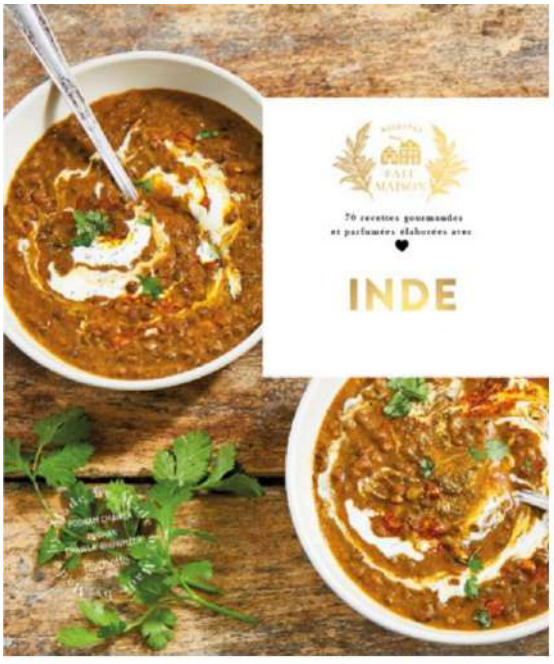
Végétarien


RECETTES
FAIT MAISON
65 recettes fastoches et gourmandes
pour les cuisiniers en herbe
élaborées avec
ENFANTS
MON PREMIER LIVRE
DE CUISINE
Made by
THOMAS FELLER
hachette

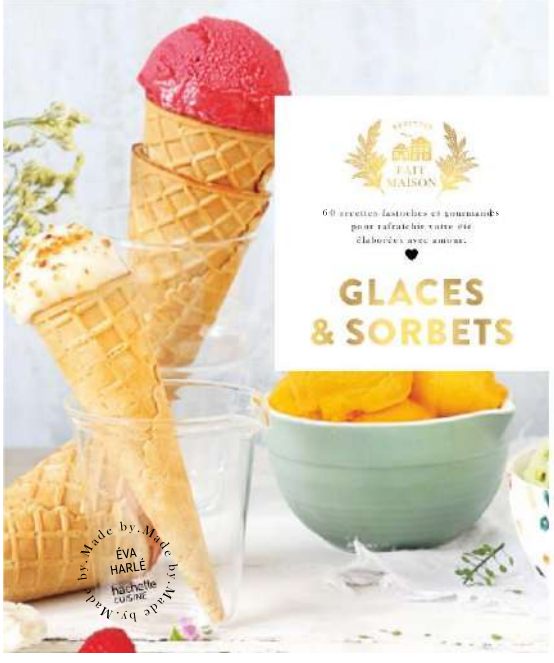

RECETTES
FAIT MAISON
70 recettes gourmandes
venues de l'Est élaborées avec
ALSACE
Made by
ÉVA HARLÉ

RECETTES
FAIT MAISON
60 recettes fastoches,
gourmandes et vegan
élaborées avec amour.
VEGAN
KAREN CHEVALLIER

RECETTES
FAIT MAISON
60 recettes chargées de souvenirs et élaborées
avec amour à déguster en famille.
GÂTEAUX
DE MAMAN
Made by
AURÉLIE DESGAGES
hachette CUISINE


FAIT MAISON
70 recettes gourmandes et parfumées élaborées avec
INDE

FAIT MAISON
BARBECUE
LOÏC HANNO
hachette CUISINE


FAIT MAISON
60 recettes fastoches et gourmandes pour rafraîchir votre été élaborées avec amour.
GLACES & SORBETS
ÉVA HARLÉ
hachette CUISINE

FAIT MAISON
65 recettes variées, colorées et pleines de goût pour manger plus léger.
LIGHT

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier la sympathique équipe de Tom Press : www.tompress.com pour son partenariat et son prêt de matériel. L'entreprise Tom Press est spécialisée dans la recherche de produits de qualité notamment destinés à la conservation « faite maison ». Vous y trouverez fumoirs divers et variés ainsi que leurs combustibles, sel nitrité, salpêtre, bocaux, saloirs, pots à choucroute, trancheuses, sacs à jambon, ficelles, etc. qui vous seront utiles pour préparer les recettes de ce livre puisqu'ils m'ont été utiles personnellement !
Dans cette caverne d'Ali Baba en ligne, nul doute que vous trouverez votre bonheur.
Il me faut aussi remercier Céline et Anne, chez Hachette, qui m'ont donné carte blanche pour explorer ce vaste univers de la fumaison et de la salaison, qui m'ont soutenue et ont patienté au cours de la longue élaboration de ce livre.
Enfin, le dernier remerciement ira à mon Prométhée, ou plutôt faiseur de fumée froide, Sylvain, sans lequel il n'y aurait pas eu de beurre, fromage, chocolat et, dans une moindre mesure, poisson et charcuterie fumés à froid.

Gwen Rassemusse pour S'cuiz in

© 2021, Hachette Livre (Hachette Pratique).
58, rue Jean Bleuzen – 92178 Vanves Cedex

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, totale ou partielle, pour quelque usage, par quelque moyen que ce soit, réservés pour tous pays.

Direction : Catherine Saunier-Talec
Responsable éditoriale : Lisa Grall
Responsable de projet : Jeanne Mauboussin
Responsable artistique : Cecilia Rehbinder
Réalisation intérieure : Les Paoistes
Fabrication : Amélie Latsch
ePub : Ulrich Akalogoun et Pascale Ocherowitch
Responsable partenariats : Dana Lichiardopol (dlichiardopol@hachette-livre.fr)

Dépôt legal : juin 2021
44-5240-9
EAN : 9782017156369

Retrouvez-nous
sur Facebook :
facebook.com/hachette cuisine